



Horno empotrado

Manual del usuario



BVR34500BGMS

ES

285.4602.55/R.AN/11.02.2021/6-6

7768286709

Lea este manual en primer lugar.

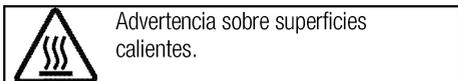
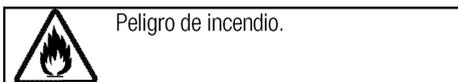
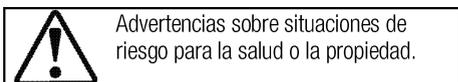
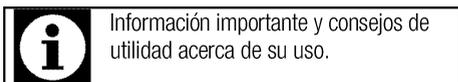
Estimado cliente:

Le agradecemos la compra de un producto Beko. Esperamos que obtenga los mejores resultados de este producto fabricado con materiales de alta calidad y la más avanzada tecnología. Por lo tanto, le rogamos que lea detenidamente el manual de usuario y la documentación que lo acompaña antes de utilizar el producto y los guarde para futuras consultas. Si cede el aparato a un tercero, entréguele también el manual del usuario. Cumpla con todas las advertencias e información del manual de usuario.

Recuerde que este manual del usuario puede ser también aplicable a otros modelos. Las diferencias entre los modelos se identificarán en el manual.

Explicación de los símbolos

A lo largo del manual se utilizan los siguientes símbolos:



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Instrucciones y advertencias importantes para la seguridad y el medio ambiente 4

Seguridad general.....4
 Seguridad eléctrica.....4
 Seguridad del producto.....6
 Uso previsto.....7
 Seguridad de los niños.....8
 Eliminación del aparato.....8
 Eliminación del material de embalaje.....8

2 Información general 9

Resumen.....9
 Contenidos del paquete.....10
 Especificaciones técnicas.....11

3 Instalación 12

Antes de la instalación.....12
 Instalación y conexión.....14
 Eliminación del aparato.....15

4 Preparaciones 16

Consejos para ahorrar energía.....16
 Uso por primera vez.....16

Ajuste de la hora inicial..... 16
 Primera limpieza de la unidad..... 17
 Primer calentamiento..... 17

5 Cómo usar el horno 18

Información general sobre horneado, asado y gratinado..... 18
 Cómo utilizar el horno eléctrico..... 18
 Funciones del horno..... 20
 Funcionamiento de la unidad de control del horno..... 23
 Tabla de tiempos de cocción..... 35
 Funciones de comidas listas..... 39
 Recetas para menús de comida rápida..... 41
 Cómo utilizar el gratinador..... 48

6 Mantenimiento y cuidados 51

Información general..... 51
 Limpieza del panel de control..... 51
 Limpieza del horno..... 51
 Retirada de la puerta del horno..... 52
 Retirada del vidrio interior de la puerta..... 53
 Sustitución de la lámpara del horno..... 54

7 Resolución de problemas 56

1 Instrucciones y advertencias importantes para la seguridad y el medio ambiente

En esta sección se indican instrucciones sobre la seguridad que le ayudarán a evitar riesgos de lesiones y daños materiales. El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.

Seguridad general

- Este aparato podrá ser utilizado por niños mayores de 8 años o adultos con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que ésta les haya dado instrucciones acerca de su uso, y que sean conscientes de los riesgos.
Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben acometer las tareas de limpieza y mantenimiento de usuario sin supervisión.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con minusvalía física, sensorial o mental, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca

del uso por una persona responsable de su seguridad.

Los niños bajo supervisión no deben jugar con el aparato.

- Si da el aparato a otra persona para uso personal o de segunda mano, dele también el manual de instrucciones, las etiquetas del producto y el resto de documentos y piezas correspondientes.
- Deje los procedimientos de instalación y reparación siempre en manos de agentes de servicio autorizados. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía. Antes de la instalación, lea la instrucciones detenidamente.
- No utilice el producto si presenta algún defecto o daño visible.
- Asegúrese de apagar los mandos de función del producto después de cada uso.

Seguridad eléctrica

- Si el aparato tiene una anomalía, no lo use hasta que no lo repare un agente de servicio autorizado.

- Existe el riesgo de descarga eléctrica.
- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente o línea provista de toma de tierra y con el voltaje y las medidas de protección que se indican en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin conexión a tierra en conformidad con la normativa local.
 - Nunca lave el aparato rociando o vertiendo agua sobre él. Existe el riesgo de descarga eléctrica.
 - Jamás toque el enchufe con las manos mojadas. Jamás desenchufe el aparato tirando del cable; para ello tire del enchufe.
 - Es preciso desenchufar el aparato durante las operaciones de instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.
 - En caso de que el cable de alimentación del aparato esté dañado, deberá solicitar su sustitución al fabricante, su agente de servicio técnico o personal cualificado similar con el fin de evitar riesgos.
 - El aparato debe instalarse de manera que pueda desconectarse completamente de la red. Ello debe ser posible por medio de un enchufe de alimentación o de un interruptor integrado en la instalación eléctrica fija, de acuerdo con las normativas de construcción.
 - La superficie trasera del horno se calienta durante su uso. Asegúrese de que ni la conexión eléctrica en contacto con la superficie trasera; de lo contrario, las conexiones podrían resultar dañadas.
 - No permita que el cable de alimentación quede atrapado entre la puerta y el bastidor del horno, ni que pase por encima de superficies calientes. De lo contrario, el aislante del cable podría fundirse y causar un incendio como consecuencia de un cortocircuito.
 - Deje en manos de personal autorizado y cualificado cualquier operación que deba realizarse sobre sistemas y equipos eléctricos.
 - En caso de daños, apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica. Para ello, desconecte el fusible de su hogar.

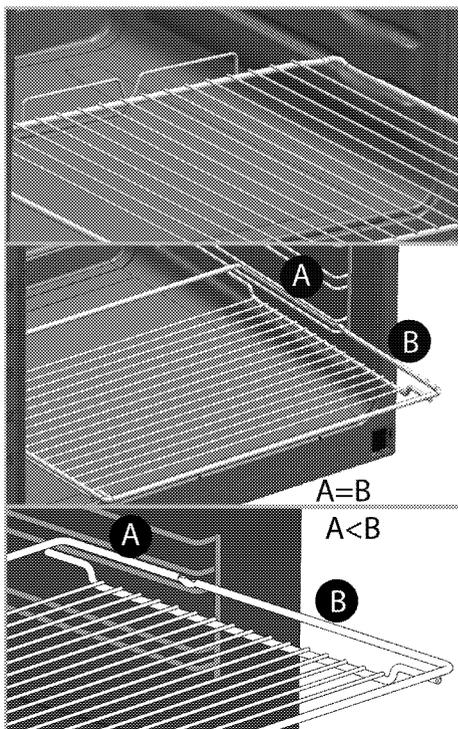
- Asegúrese de que la corriente del fusible sea compatible con el aparato.

Seguridad del producto

- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus piezas accesibles alcanzan temperaturas elevadas durante el uso. Procure no tocar las partes calientes. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años a no ser que los someta a vigilancia continua.
- Nunca use el aparato con las facultades de coordinación o discernimiento alteradas por el consumo de alcohol o drogas.
- Tenga cuidado al utilizar bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede ocasionar un incendio, ya que puede prender al entrar en contacto con superficies calientes.
- No coloque materiales inflamables junto al aparato, ya que sus laterales pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso.
- Durante el uso, el aparato alcanza temperaturas elevadas. Procure no tocar los elementos calentadores del interior del horno.
- Mantenga todas las ranuras de ventilación libres de obstáculos.
- No caliente latas cerradas ni recipientes de cristal en el horno.

La presión que se generaría en el interior del recipiente podría hacerlo explotar.

- No deposite bandejas de horneado, platos o papel de aluminio directamente sobre la parte inferior del horno, ya que esta podría sufrir daños debido a la acumulación de calor.
- No use limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores afilados de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno, pues podrían rayar la superficie y romper el cristal.
- No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.
- (Varía en función del modelo del producto.)
Colocación correcta de la rejilla de alambre y la bandeja en los estantes
Es importante colocar la rejilla y/o la bandeja correctamente sobre el estante. Deslice la rejilla de alambre o la bandeja entre los dos rieles y asegúrese de que esté equilibrada antes de depositar alimentos en ella (vea la siguiente ilustración).



- No use el horno si el vidrio de la puerta frontal se ha retirado o presenta grietas.
- Utilice siempre guantes resistentes al calor al colocar platos en el horno caliente o retirarlos de él.
- Coloque el papel para hornear en la olla de cocina o en el accesorio del horno (bandeja, parrilla, etc.) junto con los alimentos y luego introduzca ambos en el horno precalentado. Retire el papel para hornear restante que sobresalga del accesorio o de la olla de cocina para evitar el riesgo de tocar los elementos calefactores del horno. Nunca use el papel

para hornear a una temperatura superior al valor indicado del papel para hornear. No coloque el papel para hornear directamente en la base del horno.

- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el cable de alimentación del aparato esté desenchufado o de que el disyuntor esté apagado antes de sustituir la lámpara para evitar la posibilidad de sufrir una descarga.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar un sobrecalentamiento.

Para evitar riesgos de incendio:

- Asegúrese de que el enchufe encaje bien en la toma, así como de que no se produzcan chispas.
- No use el cable original si presenta daños o está cortado, ni use cables de extensión.
- Asegúrese de que el enchufe no esté mojado ni húmedo.

Uso previsto

- Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. No está permitido su uso comercial.
- **PRECAUCIÓN:** Este electrodoméstico está destinado únicamente a la cocción de alimentos. No debe utilizarse para ningún otro propósito, por ejemplo para caldear una estancia

- No utilice este aparato como calefacción, para calentar platos con el gratinador ni para secar toallas, paños de cocina u objetos similares colgándolos de las asas.
- El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad en caso de daños derivados de un uso o manejo inadecuados.
- El horno puede utilizarse para descongelar, asar, hornear, gratinar y asar a la parrilla alimentos.

Seguridad de los niños

- **ADVERTENCIA:** Las piezas accesibles pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso. Mantenga a los niños pequeños alejados.
- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados de los materiales de embalaje. Deshágase de estas piezas del embalaje en conformidad con las normativas en materia medioambiental.
- Los aparatos eléctricos son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados del aparato cuando esté en funcionamiento y no les permita jugar con él.

- No deposite encima del aparato artículos que puedan quedar al alcance de los niños.
- Cuando la puerta esté abierta, no deposite sobre ella ningún objeto pesado y no permita que los niños se sienten en ella. El aparato podría volcar o las bisagras de las puertas resultar dañadas.

Eliminación del aparato

Conformidad con la normativa WEEE y eliminación del aparato al final de su vida útil:



Este producto es conforme con la directiva de la UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE) (2012/19/UE). Este producto incorpora el símbolo de la clasificación selectiva para los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Este aparato se ha fabricado con piezas y materiales de primera calidad, que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclado. No se deshaga del producto junto con sus residuos domésticos normales y de otros tipos al final de su vida útil. Llévelo a un centro de reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos. Solicite a las autoridades locales información acerca de dichos centros de recogida.

Cumplimiento de la directiva RoHS:

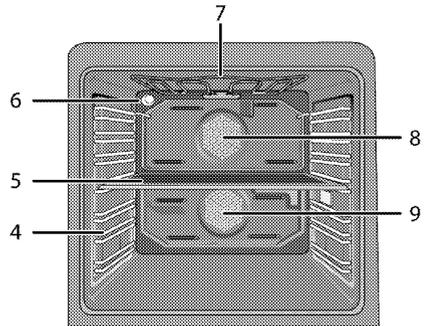
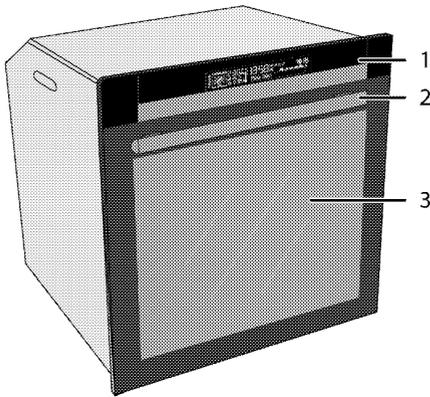
El producto que ha adquirido es conforme con la directiva de la UE sobre la restricción de sustancias peligrosas (RoHS) (2011/65/UE). No contiene ninguno de los materiales nocivos o prohibidos especificados en la directiva.

Eliminación del material de embalaje

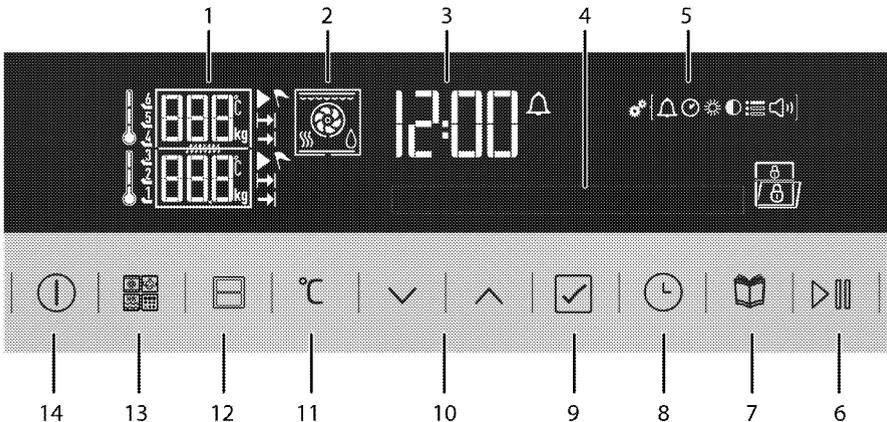
- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Guarde los materiales de embalaje en un lugar seguro y lejos del alcance de los niños. Los materiales de embalaje del aparato se han fabricado con materiales reciclables. Deshágase de ellos de forma adecuada y clasifíquelos según las instrucciones para el reciclaje de residuos. No los arroje a la basura junto con los residuos domésticos normales.

2 Información general

Resumen



- | | | | |
|---|---------------------------|---|--|
| 1 | Panel de control | 7 | Elemento calentador superior |
| 2 | Asa | 8 | Motor del ventilador de la sección superior (detrás de la chapa) |
| 3 | Puerta frontal | 9 | Motor del ventilador de la sección inferior (detrás de la chapa) |
| 4 | Posiciones del estante | | |
| 5 | Placa de la sección media | | |
| 6 | Piloto | | |



- | | | | |
|----|---|----|--|
| 1 | Campo indicador de temperatura/peso | 11 | Tecla de ajuste de temperatura/peso/función de refuerzo |
| 2 | Pantalla de función | 12 | Tecla de selección de la sección del horno |
| 3 | Campo indicador de la hora actual | 13 | Tecla de selección de función * |
| 4 | Pantalla de texto | 14 | Tecla de encendido/apagado |
| 5 | Símbolos del menú de ajustes | * | Está presente en hornos con propiedades de autolimpieza, vapor y microondas. |
| 6 | Tecla de inicio/fin de cocción | | |
| 7 | Tecla de selección de menús de comida rápida | | |
| 8 | Tecla Hora y ajustes | | |
| 9 | Tecla de confirmación | | |
| 10 | Teclas de desplazamiento arriba/abajo (paso de menú) (Selección del menú) | | |

Contenidos del paquete

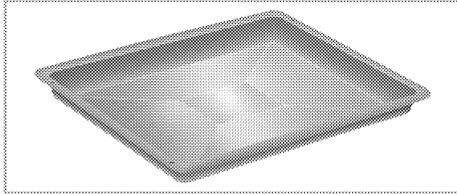


Los accesorios suministrados pueden variar en función del modelo del producto. Puede que alguno de los accesorios descritos en el manual del usuario no esté presente en su producto.

1. **Manual del usuario**

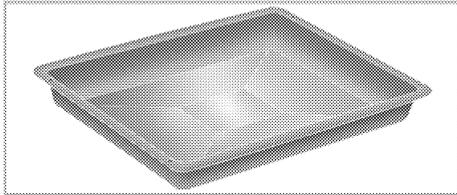
2. **Bandeja estándar**

Se utiliza para preparar pasteles, alimentos congelados y asados de gran tamaño.



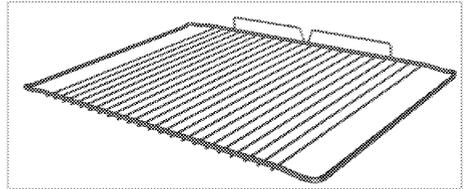
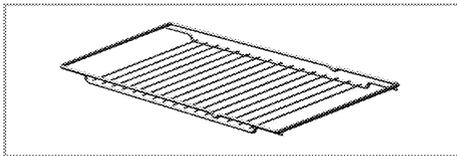
3. **Bandeja profunda**

Se utiliza para preparar pasteles, asados de gran tamaño y platos jugosos, y para recoger la grasa resultante del asado a la parrilla.



4. **Parrilla de alambre**

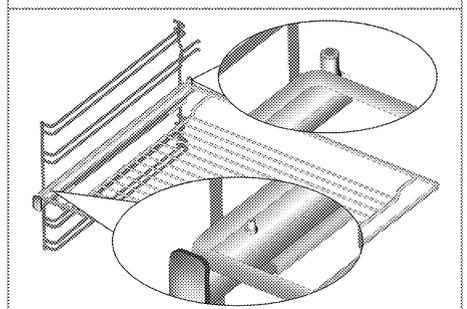
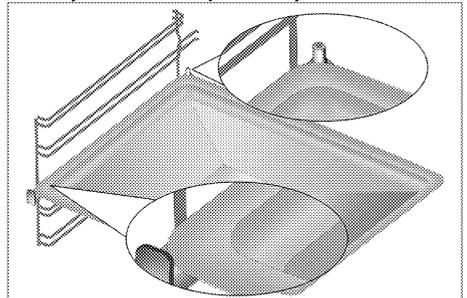
Se utilizar para asar y para colocar en el estante deseado los alimentos que se van a hornear, asar o cocer en cazuela.



5. **Colocación correcta de la rejilla de alambre y la bandeja en los estantes telescópicos (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)**

Los estantes telescópicos le permiten colocar y retirar con facilidad las bandejas y la rejilla de alambre.

Cuando utilice la bandeja y la rejilla de alambre junto con los estante telescópicos, asegúrese de que las clavijas situadas en la parte posterior del estante telescópico se oponen a los bordes de la rejilla de alambre y la bandeja.



Especificaciones técnicas

Voltaje/frecuencia	220-240 V ~ 50 Hz
Consumo energético total	3,5 kW
Tipo de cable / sección	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Dimensiones externas (altura/anchura/profundidad)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensiones de instalación (altura/anchura/profundidad)	**590 o bien la tecla 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Horno principal	Horno multifunción - Horno de doble sección
Lámpara interna	15/25 W
Consumo energético del gratinador	2.2 kW

Información básica: los valores presentes en las etiquetas energéticas de los hornos eléctricos se proporcionan en conformidad con la norma EN 60350-1 / IEC 60350-1. Esos valores se determinan bajo condiciones de carga estándar y con las funciones de calentamiento inferior-superior o calentamiento con ventilador (si están disponibles).

La clase de eficiencia energética se determina según la siguiente priorización, en función de si las funciones pertinentes están disponibles en el aparato o no. 1: Cocción con ventilador "eco", 2: Cocción turbo lenta, 3: Cocción turbo, 4: Calentamiento inferior/superior con ventilador, 5: Calentamiento inferior y superior.

** Vea *Instalación*, pág. 12.



Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin previo aviso con el fin de mejorar la calidad del producto.



Las ilustraciones presentes en el manual son esquemáticas y es posible que no se correspondan exactamente con su producto.



Los valores que se indican en las etiquetas de los productos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normativas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones de funcionamiento y entorno del aparato.

3 Instalación

La instalación del aparato debe correr a cargo de una persona cualificada, en conformidad con las normativas vigentes. De lo contrario, la garantía quedará anulada. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía.



La preparación de la ubicación y de las instalaciones de electricidad son responsabilidad del cliente.



PELIGRO:

La instalación del electrodoméstico debe llevarse a cabo en conformidad con todas las normativas locales sobre gas y electricidad.



PELIGRO:

Antes de proceder a la instalación, compruebe visualmente si el aparato presenta alguna anomalía. Si fuese el caso, no lo instale. Los productos con anomalías suponen un riesgo para la seguridad.

Antes de la instalación

El aparato ha sido diseñado para su instalación en los armarios de cocina disponibles en el mercado. Es preciso dejar una distancia de seguridad entre el aparato y las paredes de la cocina y los muebles. Vea la ilustración (valores en mm).

- Las superficies, laminados sintéticos y adhesivos utilizados deben ser resistentes al calor (100 °C como mínimo).
- Los armarios de cocina deben colocarse nivelados y fijarse.
- Si hay un cajón bajo el horno, es preciso instalar un estante entre el horno y el cajón.
- El transporte del aparato debe llevarse a cabo entre dos personas como mínimo.
- Mantenga el horno alejado de las ranuras para manipularlo por ambos lados para poder moverlo.
- Antes de instalar el producto, retire todos los materiales y documentos del interior.
- Los muebles de cocina deben cumplir con las dimensiones indicadas en la siguiente figura. En la parte trasera de los muebles de cocina, se debe efectuar una abertura con las dimensiones indicadas en la siguiente figura para garantizar una ventilación suficiente.



No instale el aparato en las proximidades de neveras o congeladores. El calor emitido por el aparato incrementará el consumo de energía de los aparatos de cocina.



No utilice la puerta ni el asa para transportar o mover el aparato.

Instalación y conexión

- La instalación del electrodoméstico debe llevarse a cabo en conformidad con todas las normativas locales sobre gas y electricidad.

Conexión eléctrica

Conecte el aparato a una toma o línea provista de toma de tierra y protegida por un disyuntor en miniatura de capacidad adecuada, según se indica en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin una instalación de toma de tierra en conformidad con la normativa local.



PELIGRO:

La conexión del producto a la red eléctrica será realizada exclusivamente por un técnico cualificado. El periodo de garantía del producto comienza sólo tras la correcta instalación. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas.



PELIGRO:

El cable de alimentación no debe estar aprisionado, doblado o entrar en contacto con piezas calientes del producto. Si el cable está dañado, deberá sustituirlo un electricista cualificado. En caso contrario existe riesgo de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio.

- La conexión debe cumplir con las normativas nacionales.
- Los datos de la red de suministro de electricidad deben corresponderse con los de la placa de tipo del aparato. Abra la puerta frontal para ver la placa de tipo.
- El cable de corriente de su aparato debe cumplir con los valores recogidos en la "Tabla de especificaciones".



PELIGRO:

Antes de iniciar cualquier trabajo sobre la instalación eléctrica, desconecte el producto de la red de alimentación eléctrica. Existe el riesgo de descarga eléctrica.



El enchufe del cable de corriente debe quedar al alcance de la mano tras la instalación (no disponga el cable por debajo de la placa).

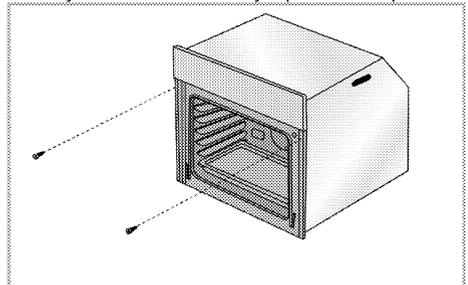


Al realizar el cableado, debe respetar las regulaciones eléctricas locales/nacionales y debe utilizar la línea/salida de enchufe apropiada y el conector para hornos. En el caso de que los límites de potencia del electrodoméstico estén fuera de la capacidad de conducir corriente de la línea/salida de enchufe, el electrodoméstico debe conectarse a través de una instalación eléctrica fija directamente sin utilizar un enchufe y una línea/salida de enchufe.

Enchufe el cable de alimentación en la toma de corriente.

Instalación del producto

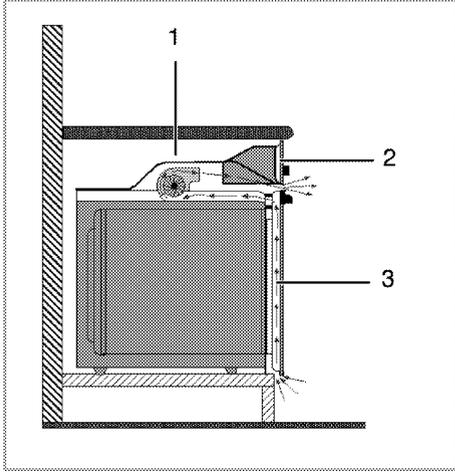
1. Introduzca al horno en el armario, alinéelo y fíjelo, asegurándose de que el cable de alimentación no haya sufrido daños ni haya quedado atrapado.



Fije el horno con 2 tornillos de la forma que se indica en la ilustración.

Después de la instalación, asegúrese de que los tornillos estén suficientemente apretados y de que el horno no se mueva. El horno puede volcarse durante el uso si no se instala según las instrucciones y si los tornillos no están suficientemente apretados.

Para aparatos dotados de ventilador (Puede que no esté presente en su producto.)



- 1 Ventilador
- 2 Panel de control
- 3 Puerta

El ventilador integrado refrigera tanto el interior del armario empotrado como la parte frontal del aparato.



El ventilador sigue en funcionamiento durante 20 o 30 minutos una vez apagado el horno. Si ha utilizado el temporizador del horno para cocinar, el ventilador se desactivará al final de tiempo de cocción junto con todas las demás funciones.

Comprobación final

1. Utilizar el producto.
2. Compruebe las funciones.

Eliminación del aparato

- Guarde la caja de cartón original del aparato y transporte en ella el producto. Siga las instrucciones indicadas en la caja. Si no dispone de la caja de cartón original, envuelva el aparato en plástico de burbujas o cartón grueso y sujételo con cinta adhesiva.
- Para impedir que la parrilla de alambre y la bandeja situadas en el interior del horno dañen la puerta del mismo, coloque una tira de cartulina en el interior de la puerta del horno de manera que quede alineada con la posición de las bandejas. Sujete con cinta adhesiva la puerta del horno a las paredes laterales.
- No utilice la puerta ni el asa para elevar o mover el aparato.



No coloque ningún objeto sobre el aparato y desplácelo en posición vertical.



Compruebe el aspecto general del aparato con el fin de identificar posibles daños producidos durante el transporte.

4 Preparaciones

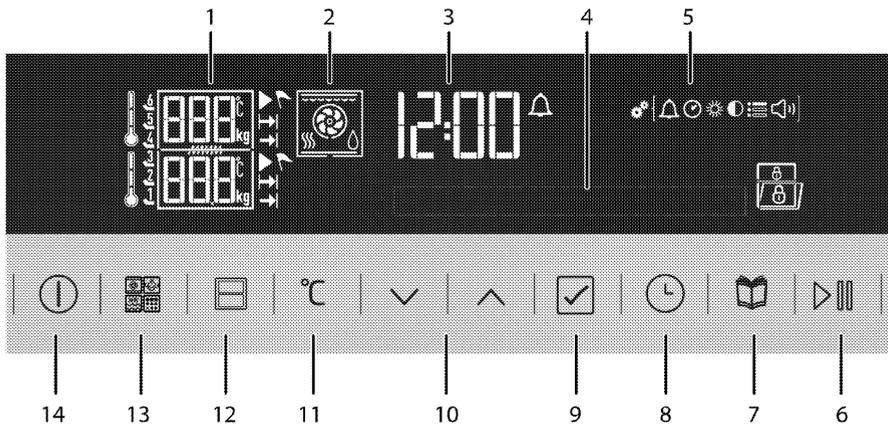
Consejos para ahorrar energía

La siguiente información le ayudará a utilizar su aparato de manera respetuosa con el medio ambiente y a ahorrar energía.

- Utilice utensilios de cocina oscuros o esmaltados en el horno, ya que la transferencia del calor será mejor.
- Antes de cocinar sus platos, precaliente el horno si así se recomienda en el manual del usuario o en la receta.
- No abra con frecuencia la puerta del horno durante el proceso de cocción.

- Siempre que le sea posible, trate de preparar más de un plato en el horno al mismo tiempo. Puede cocinar colocando dos recipientes de cocina sobre la parrilla de alambre.
- Prepare más de un plato consecutivo, ya que así aprovechará que el horno estará ya caliente.
- Puede ahorrar energía apagando el horno unos pocos minutos antes de la finalización del tiempo de cocción. No abra la puerta del horno.
- Descongele los platos congelados antes de cocinarlos.

Uso por primera vez Ajuste de la hora inicial



- 1 Campo indicador de temperatura/peso
 - 2 Pantalla de función
 - 3 Campo indicador de la hora actual
 - 4 Pantalla de texto
 - 5 Símbolos del menú de ajustes
 - 6 Tecla de inicio/fin de cocción
 - 7 Tecla de selección de menús de comida rápida
 - 8 Tecla Hora y ajustes
 - 9 Tecla de confirmación
 - 10 Teclas de desplazamiento arriba/abajo (paso de menú) (Selección del menú)
 - 11 Tecla de ajuste de temperatura/peso/función de refuerzo
 - 12 Tecla de selección de la sección del horno
 - 13 Tecla de selección de función*
 - 14 Tecla de encendido/apagado
- * Está presente en hornos con propiedades de autolimpieza, vapor y microondas.

Ajuste la hora inicial

1. Al encender el producto por primera vez, el campo de la hora y el símbolo parpadean. "Aparecerá el texto "Ajuste la hora actual".



2. Ajuste el campo de la hora con las teclas .
3. Toque para confirmar la hora.
4. El campo de los minutos y el y el símbolo parpadean. Ajuste los minutos con las teclas . Toque para confirmar el minuto.



- » Regresa a la pantalla de espera. Solo aparece en la pantalla la hora actual.

1:00

Ajuste del idioma

El idioma sólo se puede ajustar cuando el horno está en la pantalla de espera.

1. Toque  hasta ver el  símbolo en el menú de ajustes.

1:00   
Language: English

2.  símbolo parpadea en la pantalla y se mostrará la opción de ajuste de idioma.

3. Toque   para seleccionar el idioma deseado.

4. Toque para confirmar el ajuste.

» Regresa a la pantalla de espera. Solo aparece en la pantalla la hora actual.

» Solo las teclas  y  están funcionales cuando la pantalla está en este estado. Se pueden llevar a cabo todas las acciones en el menú Ajustes.



En caso de corte de corriente, o cuando el horno se apague y se vuelva a encender, el menú de ajuste de la hora vuelve a mostrarse.

Primera limpieza de la unidad



La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza.

No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Pase un paño humedecido o una esponja por todas las superficies de la unidad y seque con un trapo.

Primer calentamiento

Caliente el aparato durante unos 30 minutos y a continuación apáguelo. De esta manera eliminará cualquier residuo o capa que pueda quedar del proceso de fabricación.



ADVERTENCIA

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

El aparato podría alcanzar temperaturas elevadas durante su uso. Nunca toque quemadores, secciones interiores del horno, calentadores, etc., cuando estén calientes. Mantenga alejados a los niños.

Utilice siempre guantes resistentes al calor al colocar platos en el horno caliente o retirarlos de él.

Horno eléctrico

1. Saque del horno todas las bandejas de horneado y la parrilla de alambre.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Seleccione la posición Static (Estático).

Horno gratinador

1. Saque del horno todas las bandejas de horneado y la parrilla de alambre.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Seleccione la potencia máxima del gratinador; vea .
4. Deje el horno en funcionamiento durante 15 minutos.
5. Apague el gratinador; vea



Es posible que el horno emita humo y olores durante un par de horas la primera vez que se caliente. Esto es bastante normal. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada para permitir la salida del humo y olores. Evite inhalar directamente los humos y olores que el aparato emite.

5 Cómo usar el horno

Información general sobre horneado, asado y gratinado



ADVERTENCIA

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

El aparato podría alcanzar temperaturas elevadas durante su uso. Nunca toque quemadores, secciones interiores del horno, calentadores, etc., cuando estén calientes. Mantenga alejados a los niños.

Utilice siempre guantes resistentes al calor al colocar platos en el horno caliente o retirarlos de él.



PELIGRO:

Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, ya que puede salir vapor.

El vapor puede escaldar sus manos, cara y/u ojos.

Consejos sobre el horneado

- Utilice bandejas metálicas adecuadas y provistas de recubrimiento antiadherente, recipientes de aluminio o moldes de silicona resistentes al calor.
- Optimice el uso del espacio en la bandeja.
- Coloque el molde de horneado en el centro del estante.
- Seleccione la posición de estante adecuada antes de encender el horno o el gratinador. No cambie la posición de estante cuando el horno esté caliente.
- Mantenga la puerta del horno cerrada.

Consejos sobre el asado

- Aderezar antes de la cocción los pollos enteros y las grandes piezas de carne, por ejemplo con zumo de limón o pimienta negra, mejorará los resultados de la cocción.
- Una pieza de carne con huesos tarda entre 15:30 minutos más en asarse que una pieza de las mismas características deshuesada.
- Por cada centímetro de grosor de la carne se requieren entre 4 y 5 minutos más de cocción.
- Deje reposar la carne dentro del horno unos 10 minutos una vez finalizado el tiempo de cocción. El jugo se distribuye mejor por todo el asado y no se derrama al cortar la carne.
- Los pescados deben depositarse en una bandeja resistente al calor que se depositará en el estante central o inferior.

Consejos para el asado a la parrilla

Al asar a la parrilla carnes, pescados o aves, éstas se doran rápidamente, cobran una agradable costra y no se secan. Las piezas planas, las brochetas y las salchichas, así como las verduras con un alto contenido en agua (p. ej. tomates y cebollas) son particularmente adecuadas para el asado a la parrilla.

- Distribuya las piezas que vaya a gratinar sobre la parrilla de alambre o bien en la bandeja de armado con la parrilla de alambre de manera que el espacio cubierto no exceda las dimensiones del calentador.
- Introduzca la parrilla de alambre o la bandeja de horneado con la parrilla dentro en el nivel deseado del horno. Si va utilizar la parrilla de alambre, coloque la bandeja de horneado en el estante inferior para recoger la grasa. La bandeja de horneado a introducir debe tener el tamaño suficiente para cubrir toda el área de horneado. Es posible que esta bandeja no se suministre junto con el electrodoméstico. Ponga un poco de agua en la bandeja de horneado para facilitar su posterior limpieza.



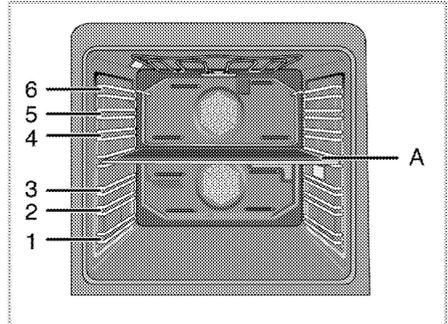
Los alimentos no adecuados para el asado a la parrilla suponen un riesgo de incendio. Sólo deben asarse a la parrilla alimentos adecuados para el calor intenso de este proceso.

No coloque los alimentos demasiado cerca de la parte trasera de la parrilla. Ese es el lugar más caliente y los alimentos con grasa podrían prenderse.

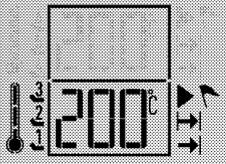
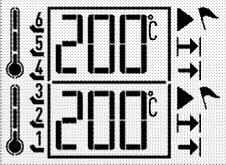
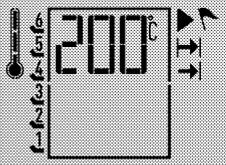
Cómo utilizar el horno eléctrico

Posiciones de la rejilla

Hay 6 bandejas adecuadas para su uso en el horno, 3 de las cuales están en la sección inferior y 3 en la sección superior. Hay otro canal en el hueco donde se instalará la placa de la sección media (A). No utilice este canal como rejilla mientras esté cocinando.



Usted puede cocinar en 4 secciones diferentes de su horno.

	<p>Sección superior</p>	<p>Sólo podrá cocinar en la parte superior. Es adecuado para el gratinador y alimentos de pequeño tamaño.</p>		<p>Cuando la sección superior está activa, aparecen en la pantalla el valor de temperatura, las posiciones de la bandeja, el símbolo de cocción, el símbolo de espera, el símbolo del tiempo de cocción y el símbolo del tiempo final de cocción de esta sección.</p>
	<p>Sección inferior</p>	<p>Sólo podrá cocinar en la parte inferior. Es adecuada para alimentos de tamaño mediano.</p>		<p>Cuando la sección superior está activa, aparecen en la pantalla el valor de temperatura, las posiciones de la bandeja, el símbolo de cocción, el símbolo de espera, el símbolo del tiempo de cocción y el símbolo del tiempo final de cocción de esta sección.</p>
	<p>Sección superior inferior</p>	<p>Se puede cocinar simultáneamente en la parte inferior y superior. Es adecuado para cocinar dos platos diferentes.</p>		<p>Cuando la sección inferior-superior está activa, aparecen en la pantalla el valor de temperatura, las posiciones de la bandeja, el símbolo de cocción, el símbolo de espera, el símbolo del tiempo de cocción y el símbolo del tiempo final de cocción de estas secciones de forma separada.</p>
	<p>Sección grande individual</p>	<p>Se puede cocinar en una sola sección grande. Es adecuado para piezas de gran tamaño y varias piezas.</p>		<p>Cuando la sección grande individual está activa, aparecen en la pantalla el valor de temperatura, las posiciones de la bandeja, el símbolo de cocción, el símbolo de espera, el símbolo del tiempo de cocción y el símbolo del tiempo final de cocción de esta sección.</p>

Funciones del horno

El orden de los modos de funcionamiento que aquí se muestra puede variar con respecto a su aparato. Estas funciones son válidas únicamente para hornos con una sección grande individual.

En esta sección se explican todas las funciones del equipo.

Símbolo	Nombre	Descripción
	Estático (calentamiento superior e inferior)	Los calentadores superior e inferior funcionan simultáneamente. Cocine con una sola bandeja.
	Calentamiento inferior	Solo el calentador inferior está en funcionamiento. Es adecuado p.ej. para pizzas y para el posterior dorado de los alimentos desde la parte inferior.
	Calentamiento superior/ inferior con ventilador	El calentador superior, el calentador inferior con el ventilador (de la pared posterior) están en funcionamiento. El ventilador distribuye el aire caliente de forma uniforme y rápida a través del horno. Cocine con una sola bandeja.
	Descongelación (funcionamiento con ventilador)	El horno no está caliente. Sólo el ventilador de la pared posterior está en funcionamiento. Adecuado para descongelar lentamente alimentos en grano congelados a temperatura ambiente y enfriar los alimentos cocinados.
	Cocción con ventilador	Sólo el calentamiento con ventilador de la pared posterior está en funcionamiento. El aire caliente generado por el calentador con ventilador se distribuye de manera uniforme y con rapidez por todo el horno gracias al ventilador. En la mayoría de casos no es necesario el precalentamiento.
	Calentador superior+ventilador (calentamiento superior con ventilador)	El calentador superior y el calentador con ventilador de la pared posterior están en funcionamiento. El aire caliente se distribuye mejor con el ventilador, en comparación con la situación en la que solo el calentamiento superior está en funcionamiento.
	Pizza	El calentador inferior y el calentador con ventilador en la pared posterior están en funcionamiento simultáneamente. Adecuado para la cocción de pizzas.
	Multicocción "3D"	El calentador superior, el calentador inferior y el calentador con ventilador en la pared posterior están en funcionamiento simultáneamente. Cocine con una sola bandeja.
	Gratinador económico	Sólo funciona la parte interior del calentador superior en el techo del horno. Apto para asar carnes de tamaño pequeño y mediano.
	Gratinador grande	Las secciones interior y exterior del calentador superior en el techo del horno están en funcionamiento simultáneamente. Apto para asar piezas de carne de tamaño mediano.
	Gratinador + ventilador (gratinador con ventilador)	El ventilador de la pared posterior funciona junto con las secciones interior y exterior del calentador superior en el techo del horno. El ventilador distribuye el aire caliente de forma uniforme y rápida a través del horno. Apto para asar piezas de carne de tamaño

		mediano.
	Conservación del calor	Puede utilizarse para mantener alimentos a la temperatura de servir durante un largo periodo de tiempo. No utilizar para cocinar alimentos.
	Cocción con ventilador Eco	Sólo el calentamiento con ventilador de la pared posterior está en funcionamiento. Puede utilizar esta función en el rango de temperaturas entre 160 y 220 °C en lugar de las funciones de cocción que utilizaría con el calentamiento con ventilador con el fin de ahorrar energía. No obstante, el tiempo de cocción aumentará un poco. Los tiempos de cocción relativos a esta función se indican en la tabla "Cocción con ventilador Eco".
	Cocción a baja temperatura	Los alimentos se calientan simultáneamente desde arriba y desde abajo. Es apto para la cocción lenta de trozos de carne asados/sellados (ternera, cordero, aves, etc.) en un recipiente abierto a baja temperatura. Esta función garantiza que la carne quede jugosa y tierna por dentro. Por favor, utilice tipos de carne higiénicamente adecuados. En la placa de cocción, la parrilla, etc., precaliente o selle todas las superficies de la carne en una sartén caliente. Con la función "cocción a baja temperatura" se puede cocer durante mucho tiempo la carne previamente asada/sellada. Cocine con una sola bandeja.

Sección superior 	Calentamiento de ventilador Ventilador económico Calentador superior+ventilador Gratinador completo+ventilador Gratinador grande Descongelación Gratinador económico
Sección inferior 	Calentamiento de ventilador Ventilador económico Descongelación Calentamiento inferior Pizza
Sección superior inferior 	Asistido por ventilador+Asistido por ventilador Gratinador completo+ventilador Descongelación+Descongelación Gratinador económico+ventilador Asistido por ventilador+Calentador inferior Asistido por ventilador+Pizza
Sección grande individual 	Estático Estático+ ventilador Calentamiento de ventilador Multicocción (3D) Pizza Calentador superior+ventilador

Gratinador completo+ventilador Gratinador grande Gratinador económico Ventilador económico Calentamiento inferior Conservación del calor Cocción a baja temperatura Descongelación

Tabla de funciones

La tabla de funciones indica las funciones que pueden utilizarse en el horno así como las temperaturas mínimas y máximas respectivas. La temperatura recomendada se muestra cuando se selecciona la función.

	Las funciones varían dependiendo del modelo del producto.
	Cuando esté haciendo cualquier ajuste, los símbolos relacionados aparecerán en el visor.
	El programa no se cancelará en caso de corte del suministro eléctrico. Debe reprogramar el horno.
	La hora actual no se puede fijar si el horno está realizando cualquier función, o si se ha fijado una programación semiautomática o totalmente automática en el horno.
	Incluso con el horno apagado, la luz del horno se encenderá al abrir la puerta del horno.
	Por razones de seguridad, el tiempo que puede establecerse para el periodo de cocción está limitado a un máximo de 6 horas para todas las posiciones, excepto en las funciones "Conservación del calor" y "Cocción a baja temperatura" .
	Por razones de seguridad, el tiempo que puede establecerse para el periodo de cocción está limitado a un máximo de 6 horas para todas las posiciones, excepto en las funciones "Conservación del calor" y "Cocción a baja temperatura" .

Sección grande individual

Función	Rango de temperaturas (°C)
Estático	40-280
Estático + ventilador	40-280
Calentamiento de ventilador	40-250
Multicocción (3D)	40-250
Pizza	40-280
Calentador superior+ventilador	40-280
Gratinador completo+ventilador	40-280
Gratinador grande	40-280
Gratinador económico	40-280
Ventilador económico	160-220
Calentamiento inferior	40-220
Conservación del calor	40-100
Cocción a baja temperatura	50-150
Descongelación	-

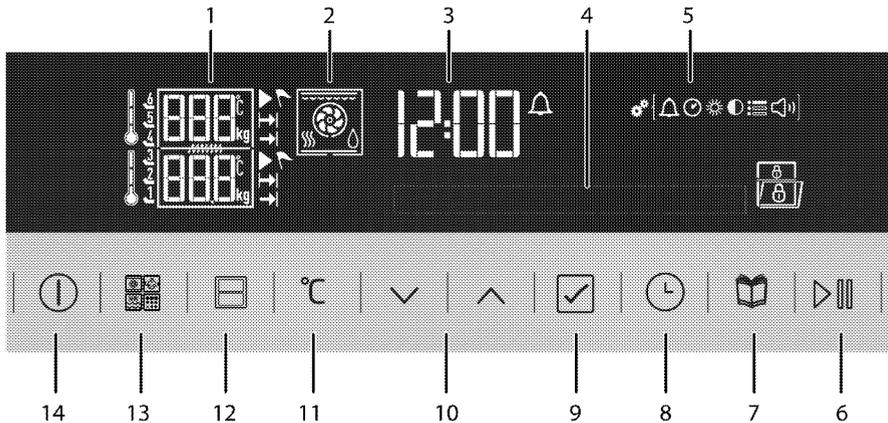
Sección superior

Función	Rango de temperaturas (°C)
Calentamiento de ventilador	40-250
Calentador superior+ventilador	40-280
Gratinador completo+ventilador	40-280
Gratinador grande	40-280
Gratinador económico	40-280
Ventilador económico	160-220
Descongelación	-

Sección inferior

Función	Rango de temperaturas (°C)
Calentamiento de ventilador	40-250
Pizza	40-280
Ventilador económico	160-220
Calentamiento inferior	40-220
Descongelación	-

Funcionamiento de la unidad de control del horno



- 1 Campo indicador de temperatura/peso
 - 2 Pantalla de función
 - 3 Campo indicador de la hora actual
 - 4 Pantalla de texto
 - 5 Símbolos del menú de ajustes
 - 6 Tecla de inicio/fin de cocción
 - 7 Tecla de selección de menús de comida rápida
 - 8 Tecla Hora y ajustes
 - 9 Tecla de confirmación
 - 10 Teclas de desplazamiento arriba/abajo (paso de menú) (Selección del menú)
 - 11 Tecla de ajuste de temperatura/peso/función de refuerzo
 - 12 Tecla de selección de la sección del horno
 - 13 Tecla de selección de función *
 - 14 Tecla de encendido/apagado
- * Está presente en hornos con propiedades de autolimpieza, vapor y microondas.

Símbolos en pantalla:

- Símbolo de la función de refuerzo (precalentamiento rápido)
- Símbolo de tiempo de cocción
- Símbolo de hora de finalización de la cocción*
- Símbolo de alarma
- Símbolo de espera
- Símbolo de cocción
- Símbolo de hora actual
- Símbolo de configuración
- Símbolo de mantenimiento del calor
- Símbolo de descongelación
- Símbolo de bloqueo de teclas
- Símbolo de puerta abierta
- Símbolo de ajuste del brillo
- Símbolo de ajuste del volumen
- Símbolo de ajuste de idioma

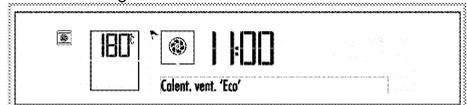
- Símbolo de sonda de carne *
- * Varía en función del modelo del producto.

Funcionamiento del horno como una sola sección

Funcionamiento manual

Durante el funcionamiento manual, el horno funcionará independientemente del tiempo de cocción después de seleccionar la función y la temperatura. El horno no se apagará automáticamente al final del tiempo de cocción. Debe ser finalizado por el usuario. El horno vuelve a la pantalla de espera una vez que se ha encendido por primera vez y que se ha ajustado la hora. Solo aparece en la pantalla la hora actual.

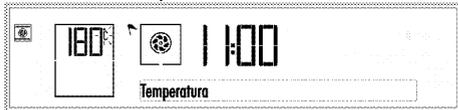
1. **Quite la placa de la sección media del horno. Sólo después de retirar la placa de la sección central, el temporizador del horno funcionará en la configuración de cocción de una sola sección grande.**
2. Encienda el horno tocando la tecla durante dos segundos.
3. Cuando el horno se enciende por primera vez, se muestra la función de cocción de una sola sección grande.



4. Seleccione la función de cocción deseada tocando las teclas: .



5. Si quiere cambiar la temperatura, toque $^{\circ}\text{C}$ una vez para acceder a la pantalla de temperatura. $^{\circ}\text{C}$ el símbolo parpadea en la pantalla y **se mostrará el texto "temperatura"**.

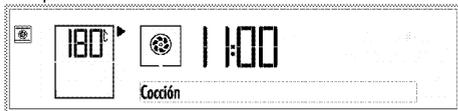


6. Fije la temperatura deseada pulsando las teclas \wedge o \vee . Cuando se alcance el valor deseado, confirme la temperatura tocando \checkmark la tecla.
7. Para el ajuste de la función de refuerzo, pulse $^{\circ}\text{C}$ el botón dos veces para activar el ajuste de la función de refuerzo. Advertencia de la "función de refuerzo pasivo" y \equiv el símbolo aparece en la pantalla.
8. pulse cualquiera de \vee o \wedge las teclas para activar el ajuste de la función de refuerzo. Advertencia de la "función de refuerzo pasivo" y \equiv el símbolo aparece en la pantalla. Confirme el ajuste pulsando \checkmark .



Cuando se realiza el ajuste de la función de refuerzo, el horno funciona a máxima potencia para alcanzar la temperatura establecida. Cuando se alcanza la temperatura ajustada, \equiv el símbolo desaparece. El ajuste de la función de refuerzo está activo \equiv para las funciones durante las cuales $^{\circ}\text{C}$ se muestra cuando se toca el botón dos veces.

9. Introduzca su plato en el horno y cierre la puerta.
10. Si los valores de la función de cocción y temperatura son los correctos, toque \triangleright la tecla durante dos segundos para comenzar a cocinar. Comienza la cocción y **aparece "Cocción"** en la pantalla.



» El horno se calienta hasta alcanzar la temperatura ajustada.



Todos los segmentos del símbolo de temperatura interior del horno \downarrow se encenderán cuando el horno alcance la temperatura establecida.



Si la puerta del horno se abre, aparecerá la advertencia "Puerta abierta" y/o \square el símbolo en la pantalla.

11. Una vez finalizado el proceso de cocción, pulse \triangleright de nuevo la tecla durante dos segundos para finalizar la cocción.



Funcionamiento semiautomático

El horno vuelve a la pantalla de espera una vez que se ha encendido por primera vez y que se ha ajustado la hora. Solo aparece en la pantalla la hora actual. En el modo de funcionamiento semiautomático, podrá ajustar el periodo de funcionamiento del horno (tiempo de cocción).

1. Quite la placa de la sección media del horno. Sólo después de retirar la placa de la sección central, el temporizador del horno funcionará en la configuración de cocción de una sola sección grande.
2. Encienda el horno tocando la ⌚ tecla durante dos segundos.
3. Cuando el horno se enciende por primera vez, se muestra la función de cocción de una sola sección grande.



4. Seleccione la función de cocción deseada tocando las teclas: \wedge o \vee .



5. Si quiere cambiar la temperatura, toque $^{\circ}\text{C}$ una vez para acceder a la pantalla de temperatura. $^{\circ}\text{C}$ el símbolo parpadea en la pantalla y **se mostrará el texto "temperatura"**.



6. Fije la temperatura deseada pulsando las teclas \wedge o \vee . Cuando se alcance el valor deseado, confirme la temperatura tocando \checkmark la tecla.
7. Para el ajuste de la función de refuerzo, pulse $^{\circ}\text{C}$ el botón dos veces para activar el ajuste de la función de refuerzo. Advertencia de la "función de

refuerzo pasivo" y  el símbolo aparece en la pantalla.

8. pulse cualquiera de  o  las teclas para activar el ajuste de la función de refuerzo. Advertencia de la "función de refuerzo pasivo" y  el símbolo aparece en la pantalla. Confirme el ajuste pulsando .

 Cuando se realiza el ajuste de la función de refuerzo, el horno funciona a máxima potencia para alcanzar la temperatura establecida. Cuando se alcanza la temperatura ajustada,  el símbolo desaparece. El ajuste de la función de refuerzo está activo  para las funciones durante las cuales  se muestra cuando se toca el botón dos veces.

9. Para el tiempo de cocción, pulse  la tecla por una vez para desplazarse hasta el "Tiempo de cocción" en la pantalla de texto.  el símbolo parpadea al mismo tiempo.



10. Toque  las teclas para fijar el tiempo de cocción que desee y confirme el ajuste tocando  la tecla. Una vez ajustado el tiempo de cocción,  el símbolo se visualizará continuamente.
11. Introduzca su plato en el horno y cierre la puerta.
12. Si los valores de la función de cocción, temperatura y tiempo son los correctos, toque  la tecla durante 2 segundos para comenzar a cocinar. Comienza la cocción y aparece "Cocción" en la pantalla.



» El horno se calienta hasta la temperatura establecida y mantendrá esta temperatura hasta el final del tiempo de cocción seleccionado.

 Todos los segmentos del símbolo de temperatura interior del horno  se encenderán cuando el horno alcance la temperatura establecida.

 Si la puerta del horno se abre, aparecerá la advertencia "Puerta abierta" y/o  el símbolo en la pantalla.

13. Una vez finalizada la cocción, "Buen provecho" y "Pulse inicio para continuar" el texto aparece en la pantalla y se escucha la señal de alarma.
14. Para desactivar la alarma, pulse cualquier tecla. El horno se desconecta automáticamente.
15. Si desea que el horno siga funcionando, pulse  la tecla durante 2 segundos. El horno continuará cocinando por un tiempo indefinido.

 Si desea cancelar la programación semiautomática una vez establecida, deberá reiniciar el tiempo de cocción. También puede apagar el horno tocando la  tecla si lo desea.

Funcionamiento totalmente automático (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

En este modo de funcionamiento totalmente automático es posible ajustar el tiempo de cocción y la hora de finalización de la cocción.

El horno vuelve a la pantalla de espera una vez que se ha encendido por primera vez y que se ha ajustado la hora. Solo aparece en la pantalla la hora actual.

1. Quite la placa de la sección media del horno. Sólo después de retirar la placa de la sección central, el temporizador del horno funcionará en la configuración de cocción de una sola sección grande.
2. Encienda el horno tocando la  tecla durante dos segundos.
3. Cuando el horno se enciende por primera vez, se muestra la función de cocción de una sola sección grande.



4. Seleccione la función de cocción deseada tocando las teclas:  .



5. Si quiere cambiar la temperatura, toque  una vez para acceder a la pantalla de temperatura.  el símbolo parpadea en la pantalla y se mostrará el texto "temperatura".



- Fije la temperatura deseada pulsando las teclas . Cuando se alcance el valor deseado, confirme la temperatura tocando la tecla.
- Para el ajuste de la función de refuerzo, pulse el botón dos veces para activar el ajuste de la función de refuerzo. Advertencia de la "función de refuerzo de refuerzo pasivo" y el símbolo aparece en la pantalla.
- pulse cualquiera de las teclas para activar el ajuste de la función de refuerzo. Advertencia de la "función de refuerzo pasivo" y el símbolo aparece en la pantalla. Confirme el ajuste pulsando .

Cuando se realiza el ajuste de la función de refuerzo, el horno funciona a máxima potencia para alcanzar la temperatura establecida. Cuando se alcanza la temperatura ajustada, el símbolo desaparece. El ajuste de la función de refuerzo está activo para las funciones durante las cuales se muestra cuando se toca el botón dos veces.

- Para el tiempo de cocción, pulse la tecla una vez para desplazarse a "**tiempo de cocción**" en la pantalla de texto. el símbolo parpadea al mismo tiempo.



- Toque las teclas para fijar el tiempo de cocción que desee y confirme el ajuste tocando la tecla. Una vez ajustado el tiempo de cocción, el símbolo se visualizará continuamente.
- Para finalizar el tiempo de cocción, toque con intervalos cortos hasta "**Hora de finalización de cocción**" aparezca en la pantalla de texto. el símbolo parpadea al mismo tiempo.



- Toque Toque las teclas para fijar la hora de finalización de la cocción y confirme el ajuste tocando la tecla. Una vez ajustado el tiempo de cocción, se visualizará continuamente.
- Introduzca su plato en el horno y cierre la puerta.
- Si los valores de la función de cocción, temperatura, tiempo de cocción y hora de finalización de la cocción son los correctos, toque

la tecla durante 2 segundos para comenzar a cocinar.

- » » "**En espera**" el mensaje aparecerá en la pantalla. El temporizador del horno calcula automáticamente la hora de inicio restando el tiempo de cocción de la hora de finalización del periodo de cocción que haya fijado.
- A la hora de inicio del periodo de cocción, el modo de funcionamiento seleccionado se activa, aparece "**Cocción**" aparecerá en la pantalla y el horno se calienta hasta la temperatura ajustada. Esta temperatura se mantiene hasta la finalización del periodo de cocción. La luz del horno permanece cierto tiempo encendida durante el proceso de cocción.

Todos los segmentos del símbolo de temperatura interior del horno se encenderán cuando el horno alcance la temperatura establecida.

Si la puerta del horno se abre, aparecerá la advertencia "**Puerta abierta**" y/o el símbolo en la pantalla.

- Una vez finalizada la cocción, "**Buen provecho**" y "**Pulse inicio para continuar**" el texto aparece en la pantalla y se escucha la señal de alarma.
- Para desactivar la alarma, pulse cualquier tecla. El horno se desconecta automáticamente.
- Si desea que el horno siga funcionando, pulse la tecla durante 2 segundos. El horno continuará cocinando por un tiempo indefinido.

Si desea cancelar la programación totalmente automática una vez establecida, deberá reiniciar el tiempo de cocción. También puede apagar el horno tocando la tecla si lo desea.

Uso del horno sólo como sección superior o inferior

Funcionamiento manual

Durante el funcionamiento manual, el horno funcionará independientemente del tiempo de cocción después de seleccionar la función y la temperatura. El horno no se apagará automáticamente al final del tiempo de cocción. Debe ser finalizado por el usuario. El horno vuelve a la pantalla de espera una vez que se ha encendido por primera vez y que se ha ajustado la hora. Solo aparece en la pantalla la hora actual.

- Coloque la placa de la sección central en su alojamiento, que se encuentra entre las guías del 3er y 4º estante.**



Si la placa de la sección central no está colocada en posición, el horno funcionará como una sección completa.

- Encienda el horno tocando la tecla durante dos segundos.
- Cuando el horno se enciende por primera vez, se muestra la función de cocción de una sección superior.



- Toque una vez para activar la sección inferior del horno.

👉 aparecerá junto a la sección activa del horno. El ajuste de la temperatura y los pasos de inicio del proceso de cocción tanto para las secciones inferiores como para las superiores del horno se repetirán de la misma manera. (En las imágenes, el horno inferior se muestra como seleccionado).

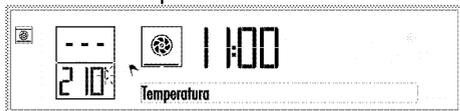


Cada vez que toque la tecla, la sección inferior solamente, ambas secciones inferior y superior solamente serán activadas respectivamente.

- Seleccione la función de cocción deseada tocando las teclas: .



- Si quiere cambiar la temperatura, toque $^{\circ}\text{C}$ una vez para acceder a la pantalla de temperatura. $^{\circ}\text{C}$ el símbolo parpadea en la pantalla y se mostrará el texto "temperatura".



- Fije la temperatura deseada pulsando las teclas . Cuando se alcance el valor deseado, confirme la temperatura tocando la tecla.
- Introduzca su plato en el horno y cierre la puerta.
- Si los valores de la función de cocción y temperatura son los correctos, toque la tecla durante dos segundos para comenzar a cocinar.

Comienza la cocción y aparece "Cocción" en la pantalla.



» El horno se calienta hasta alcanzar la temperatura ajustada.



Todos los segmentos del símbolo de temperatura interior del horno se encenderán cuando el horno alcance la temperatura establecida.



Si la puerta del horno se abre, aparecerá la advertencia "Puerta abierta" y/o el símbolo en la pantalla.

- Una vez finalizado el proceso de cocción, pulse de nuevo la tecla durante dos segundos para finalizar la cocción.



Cuando utilice sólo la sección superior o inferior para cocinar, mantenga vacía la sección no utilizada, ya que se calentará.

Funcionamiento semiautomático

En el modo de funcionamiento semiautomático, podrá ajustar el periodo de funcionamiento del horno (tiempo de cocción).

El horno vuelve a la pantalla de espera una vez que se ha encendido por primera vez y que se ha ajustado la hora. Solo aparece en la pantalla la hora actual.

- Coloque la placa de la sección central en su alojamiento, que se encuentra entre las guías del 3er y 4º estante.



Si la placa de la sección central no está colocada en posición, el horno funcionará como una sección completa.

- Encienda el horno tocando la tecla durante dos segundos.
- Cuando el horno se enciende por primera vez, se muestra la función de cocción de una sección superior.



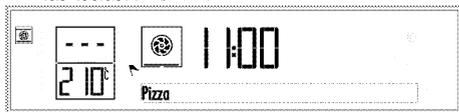
- Toque una vez para activar la sección inferior del horno.

↖ aparecerá junto a la sección activa del horno. El ajuste de la temperatura y los pasos de inicio del proceso de cocción tanto para las secciones inferiores como para las superiores del horno se repetirán de la misma manera. (En las imágenes, el horno inferior se muestra como seleccionado).

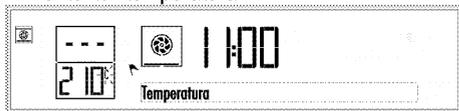


i Cada vez que toque la tecla, la sección inferior solamente, ambas secciones inferior y superior solamente serán activadas respectivamente.

5. Seleccione la función de cocción deseada tocando las teclas: .



6. Si quiere cambiar la temperatura, toque $^{\circ}\text{C}$ una vez para acceder a la pantalla de temperatura. $^{\circ}\text{C}$ el símbolo parpadea en la pantalla y **se mostrará el texto "temperatura"** .



7. Fije la temperatura deseada pulsando las teclas . Cuando se alcance el valor deseado, confirme la temperatura tocando la tecla.
8. Para el tiempo de cocción, pulse la tecla por una vez para desplazarse hasta el "Tiempo de cocción" en la pantalla de texto. el símbolo parpadea al mismo tiempo.



9. Toque las teclas para fijar el tiempo de cocción que desee y confirme el ajuste tocando la tecla. Una vez ajustado el tiempo de cocción, el símbolo se visualizará continuamente.
10. Introduzca su plato en el horno y cierre la puerta.
11. Si los valores de la función de cocción y temperatura son los correctos, toque la tecla durante dos segundos para comenzar a cocinar. Comienza la cocción y **aparece "Cocción"** en la pantalla. los símbolos desaparecen mientras los símbolos aparecen en la pantalla.



» El horno se calienta hasta la temperatura establecida y mantendrá esta temperatura hasta el final del tiempo de cocción seleccionado.

i Todos los segmentos del símbolo de temperatura interior del horno se encenderán cuando el horno alcance la temperatura establecida.

i Si la puerta del horno se abre, aparecerá la advertencia "Puerta abierta" y/o el símbolo en la pantalla.

12. Una vez finalizada la cocción, **"Buen provecho"** y **"Pulse inicio para continuar"** el texto aparece en la pantalla y se escucha la señal de alarma.
13. Para desactivar la alarma, pulse cualquier tecla. El horno se desconecta automáticamente.
14. Si desea que el horno siga funcionando, pulse la tecla durante 2 segundos. El horno continuará cocinando por un tiempo indefinido.

i Cuando utilice sólo la sección superior o inferior para cocinar, mantenga vacía la sección no utilizada, ya que se calentará.

i Si desea cancelar la programación semiautomática una vez establecida, deberá reiniciar el tiempo de cocción. También puede apagar el horno tocando la tecla si lo desea.

Funcionamiento totalmente automático (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

En este modo de funcionamiento totalmente automático es posible ajustar el tiempo de cocción y la hora de finalización de la cocción.

El horno vuelve a la pantalla de espera una vez que se ha encendido por primera vez y que se ha ajustado la hora. Solo aparece en la pantalla la hora actual.

1. **Coloque la placa de la sección central en su alojamiento, que se encuentra entre las guías del 3er y 4º estante.**

i Si la placa de la sección central no está colocada en posición, el horno funcionará como una sección completa.

2. Encienda el horno tocando la tecla durante dos segundos.

3. Cuando el horno se enciende por primera vez, se muestra la función de cocción de una sección superior.



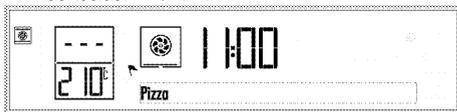
4. Toque una vez para activar la sección inferior del horno.

aparecerá junto a la sección activa del horno. El ajuste de la temperatura y los pasos de inicio del proceso de cocción tanto para las secciones inferiores como para las superiores del horno se repetirán de la misma manera. (En las imágenes, el horno inferior se muestra como seleccionado).

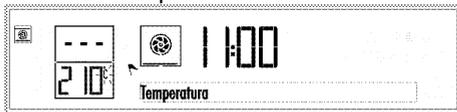


Cada vez que toque la tecla, la sección inferior solamente, ambas secciones inferior y superior solamente serán activadas respectivamente.

5. Seleccione la función de cocción deseada tocando las teclas: .



6. Si quiere cambiar la temperatura, toque $^{\circ}\text{C}$ una vez para acceder a la pantalla de temperatura. $^{\circ}\text{C}$ el símbolo parpadea en la pantalla y **se mostrará el texto "temperatura"**.



7. Fije la temperatura deseada pulsando las teclas . Cuando se alcance el valor deseado, confirme la temperatura tocando la tecla.
8. Para el tiempo de cocción, pulse la tecla una vez para desplazarse a "**tiempo de cocción**" en la pantalla de texto. el símbolo parpadea al mismo tiempo.



9. Toque las teclas para fijar el tiempo de cocción que desee y confirme el ajuste tocando

la tecla. Una vez ajustado el tiempo de cocción, el símbolo se visualizará continuamente.

10. Para finalizar el tiempo de cocción, toque con intervalos cortos hasta "**Hora de finalización de cocción**" aparezca en la pantalla de texto. parpadea al mismo tiempo.



11. Toque Toque las teclas para fijar la hora de finalización de la cocción y confirme el ajuste tocando la tecla. Una vez ajustado el tiempo de cocción, se visualizará continuamente.
12. Introduzca su plato en el horno y cierre la puerta.
13. Si los valores de la función de cocción, temperatura, tiempo de cocción y hora de finalización de la cocción son los correctos, toque la tecla durante 2 segundos para comenzar a cocinar.

» » "**En espera**" el mensaje aparecerá en la pantalla. El temporizador del horno calcula automáticamente la hora de inicio restando el tiempo de cocción de la hora de finalización del periodo de cocción que haya fijado.

14. A la hora de inicio del periodo de cocción, el modo de funcionamiento seleccionado se activa, **aparece "Cocción"** aparecerá en la pantalla y el horno se calienta hasta la temperatura ajustada. Esta temperatura se mantiene hasta la finalización del periodo de cocción. La luz del horno permanece cierto tiempo encendida durante el proceso de cocción.

Todos los segmentos del símbolo de temperatura interior del horno se encenderán cuando el horno alcance la temperatura establecida.

Si la puerta del horno se abre, aparecerá la advertencia "**Puerta abierta**" y/o el símbolo en la pantalla.

15. Una vez finalizada la cocción, "**Buen provecho**" y "**Pulse inicio para continuar**" el texto aparece en la pantalla y se escucha la señal de alarma.
16. Para desactivar la alarma, pulse cualquier tecla. El horno se desconecta automáticamente.
17. Si desea que el horno siga funcionando, pulse la tecla durante 2 segundos. El horno continuará cocinando por un tiempo indefinido.



Cuando utilice sólo la sección superior o inferior para cocinar, mantenga vacía la sección no utilizada, ya que se calentará.



Si desea cancelar la programación totalmente automática una vez establecida, deberá reiniciar el tiempo de cocción. También puede apagar el horno tocando la tecla si lo desea.

Uso simultáneo de las secciones superior e inferior del horno

Funcionamiento manual

Durante el funcionamiento manual, el horno funcionará independientemente del tiempo de cocción después de seleccionar la función y la temperatura. El horno no se apagará automáticamente al final del tiempo de cocción. Debe ser finalizado por el usuario. El horno vuelve a la pantalla de espera una vez que se ha encendido por primera vez y que se ha ajustado la hora. Solo aparece en la pantalla la hora actual.

1. Coloque la placa de la sección central en su alojamiento, que se encuentra entre las guías del 3er y 4º estante.



Si la placa de la sección central no está colocada en posición, el horno funcionará como una sección completa.

2. Encienda el horno tocando la tecla durante dos segundos.
3. Cuando el horno se enciende por primera vez, se muestra la función de cocción de una sección superior.



Cada vez que toque la tecla, la sección inferior solamente, ambas secciones inferior y superior solamente serán activadas respectivamente.

4. Active ambas secciones tocando la tecla dos veces. el símbolo aparecerá junto a la sección activa del horno.



5. Toque las para seleccionar la función de cocción adecuada entre las ajustadas para ambas secciones del horno. Por ejemplo, para hacer el gratinado en la parte superior y cocinar la masa

en la parte inferior, puede seleccionar la función de asador y ventilador.

Una vez seleccionada la función, **se mostrará el texto "temperatura" y "tiempo de cocción"** se puede ajustar por separado para cada sección del horno. Para estos ajustes parpadeará el símbolo de la sección de cocción activa.



6. Si desea cambiar la temperatura del horno superior, toque la tecla una vez para acceder a la pantalla de temperatura del horno superior. En la indicación de la temperatura del horno seleccionado parpadeará el símbolo y **se mostrará el texto "temperatura"**.



7. Fije la temperatura deseada pulsando las teclas . Cuando alcance el valor deseado, confirme la temperatura tocando . el símbolo se iluminará constantemente y parpadeará el símbolo de la sección de cocción activa.



8. Para cambiar la temperatura del horno inferior, active la pantalla de temperatura del horno de inferior tocando el botón la tecla. Parpadeará el símbolo del horno inferior .



9. Toque la tecla una vez para acceder a la pantalla de temperatura del horno inferior. En la indicación de la temperatura del horno seleccionado parpadeará el símbolo y **se mostrará el texto "temperatura"**.



10. Fije la temperatura deseada pulsando las teclas . Cuando alcance el valor deseado, confirme la temperatura tocando . el

símbolo se iluminará constantemente y parpadeará el símbolo de la sección de cocción activa.

i Cuando se utilizan las secciones superior e inferior simultáneamente, si se desea cambiar el ajuste de temperatura, la diferencia entre las secciones no puede ser superior a 80 °C. Porque las secciones se verán afectadas por la temperatura de las otras.

11. Introduzca su plato en el horno y cierre la puerta.
12. Si los valores de la función de cocción y temperatura son los correctos, toque  la tecla durante dos segundos para comenzar a cocinar. Comienza la cocción y aparece "Cocción" en la pantalla.  los símbolos desaparecen mientras  los símbolos aparecen en la pantalla.



i Todos los segmentos del símbolo de temperatura interior del horno se encenderán cuando el horno alcance la temperatura establecida.

i Si la puerta del horno se abre, aparecerá la advertencia "Puerta abierta" y/o  el símbolo en la pantalla.

13. Una vez finalizado el proceso de cocción, pulse  de nuevo la tecla durante dos segundos para finalizar la cocción.



Funcionamiento semiautomático

En el modo de funcionamiento semiautomático, podrá ajustar el periodo de funcionamiento del horno (tiempo de cocción).

El horno vuelve a la pantalla de espera una vez que se ha encendido por primera vez y que se ha ajustado la hora. Solo aparece en la pantalla la hora actual.

1. Coloque la placa de la sección central en su alojamiento, que se encuentra entre las guías del 3er y 4º estante.

i Si la placa de la sección central no está colocada en posición, el horno funcionará como una sección completa.

2. Encienda el horno tocando la  tecla durante dos segundos.
3. Cuando el horno se enciende por primera vez, se muestra la función de cocción de una sección superior.



i Cada vez que toque  la tecla, la sección inferior solamente, ambas secciones inferior y superior solamente serán activadas respectivamente.

4. Active ambas secciones tocando la tecla  dos veces.  el símbolo aparecerá junto a la sección activa del horno.



5. Toque las  para seleccionar la función de cocción adecuada entre las ajustadas para ambas secciones del horno. Por ejemplo, para hacer el gratinado en la parte superior y cocinar la masa en la parte inferior, puede seleccionar la función de asador y ventilador.

Una vez seleccionada la función, se mostrará el texto "temperatura" y "tiempo de cocción" se puede ajustar por separado para cada sección del horno. Para estos ajustes  parpadeará el símbolo de la sección de cocción activa.



6. Si desea cambiar la temperatura del horno superior, toque  la tecla una vez para acceder a la pantalla de temperatura del horno superior. En la indicación de la temperatura del horno seleccionado  parpadeará el símbolo y se mostrará el texto "temperatura".



7. Fije la temperatura deseada pulsando las teclas . Cuando alcance el valor deseado, confirme la temperatura tocando .  el símbolo se iluminará constantemente y 

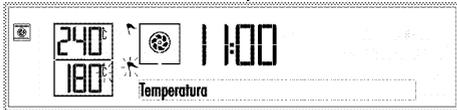
parpadeará el símbolo de la sección de cocción activa.



8. Para cambiar la temperatura del horno inferior, active la pantalla de temperatura del horno de inferior tocando el botón la tecla. Parpadeará el símbolo del horno inferior .



9. Toque la tecla una vez para acceder a la pantalla de temperatura del horno inferior. En la indicación de la temperatura del horno seleccionado parpadeará el símbolo y se mostrará el texto "temperatura".



10. Fije la temperatura deseada pulsando las teclas . Cuando alcance el valor deseado, confirme la temperatura tocando . el símbolo se iluminará constantemente y parpadeará el símbolo de la sección de cocción activa.

Cuando se utilizan las secciones superior e inferior simultáneamente, si se desea cambiar el ajuste de temperatura, la diferencia entre las secciones no puede ser superior a 80 °C. Porque las secciones se verán afectadas por la temperatura de las otras.

11. Para conocer el tiempo de cocción de la parte inferior del horno activada, toque la tecla por una vez para desplazarse hasta el "Tiempo de cocción" en la pantalla de texto. Al mismo tiempo, los símbolos parpadearán.



12. Toque las teclas para fijar el tiempo de cocción que desee y confirme el ajuste tocando la tecla. Una vez ajustado el tiempo de cocción, se mostrarán los símbolos continuamente en la pantalla.

13. Para el tiempo de cocción de la otra sección superior, primero active la sección tocando el símbolo parpadearante de la sección superior. A continuación, toque la tecla por una vez para desplazarse hasta el "Tiempo de cocción" en la pantalla de texto. Al mismo tiempo, los símbolos parpadearán.

14. Ajuste el tiempo de cocción deseado para la sección superior tocando las teclas y confirme con la tecla. Una vez ajustado el tiempo de cocción de la sección superior, se mostrarán los símbolos continuamente en la pantalla.

15. Introduzca su plato en el horno y cierre la puerta.

16. Si los valores de la función de cocción, temperatura y tiempo son los correctos, toque la tecla durante 2 segundos para comenzar a cocinar. Comienza la cocción y los símbolos desaparecen mientras los símbolos aparecen en la pantalla.

El tiempo de cocción ajustado se mostrará al final de la pantalla de texto. Aquí puede seguir el tiempo de cocción restante.



» El horno se calienta hasta la temperatura establecida y mantendrá esta temperatura hasta el final del tiempo breve de cocción.

Todos los segmentos del símbolo de temperatura interior del horno se encenderán cuando el horno alcance la temperatura establecida.

Si la puerta del horno se abre, aparecerá la advertencia "Puerta abierta" y/o el símbolo en la pantalla.

17. Al final del tiempo corto de cocción, "Buen provecho" y "Pulse inicio para continuar" el texto aparece respectivamente en la pantalla y se escucha la señal de alarma.

18. Saque la comida del horno cuando termine el tiempo de cocción. Cuando vuelva a cerrar la puerta del horno, continuará la cocción en la otra sección con un tiempo de cocción más largo.

19. Una vez finalizado el proceso largo de cocción, "Buen provecho" y "Pulse inicio para continuar" el texto aparece en la pantalla respectivamente y se escuchará la señal de alarma.

20. Para desactivar la alarma, pulse cualquier tecla. El horno se desconecta automáticamente.
21. Si desea que el horno siga funcionando, pulse  la tecla durante 2 segundos. El horno continuará cocinando por un tiempo indefinido.



Si desea cancelar la programación semiautomática una vez establecida, deberá reiniciar el tiempo de cocción. También puede apagar el horno tocando la  durante 2 segundos si lo desea.

Apagado del horno eléctrico

Toque  la tecla durante dos segundos para apagar el horno.

Uso del bloqueo de teclas

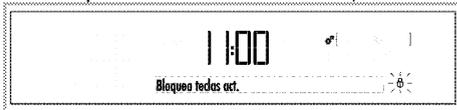
Puede evitar que el horno sea manipulado activando la función de bloqueo de teclas.



Se puede utilizar el bloqueo de teclas cuando el horno está en modo de espera.

Activación del bloqueo de teclas

1. Toque  la tecla con intervalos cortos hasta que "Bloqueo de teclas inactivo" en la pantalla.



- »  el símbolo parpadea.
- 2. Active el bloqueo de teclas tocando cualquiera de los  símbolos una vez. La función de bloqueo de teclas se activará, "Bloqueo de teclas activo" aparecerá en la pantalla.  el símbolo continuará parpadeando.
- 3. Toque  para confirmar el ajuste.
- » El texto desaparecerá y  el símbolo parpadeará continuamente.



Excepto para  teclas, otras teclas del horno no funcionan cuando se activa la función de bloqueo de teclas.

Desactivación del bloqueo de teclas

1. Desactive el bloqueo de teclas tocando cualquiera de los  símbolos una vez. "Bloqueo de teclas pasivo" en la pantalla.
2. Toque  para confirmar el ajuste.



- » El bloqueo de teclas está desactivado y el  símbolo de la pantalla desaparece.

Uso del reloj como alarma

Puede utilizar el temporizador del aparato como alarma o recordatorio, además del programa de cocción.

El reloj alarma no tiene ninguna influencia sobre las funciones del horno. Se utiliza únicamente como un aviso. Por ejemplo, resulta útil cuando desee dar la vuelta a los alimentos que están en el horno una vez transcurrido cierto tiempo. El reloj alarma emitirá una señal acústica una vez el tiempo programado se agote.



El tiempo máximo de alarma es de 23 horas y 59 minutos.

Ajuste de la alarma:



1. Toque  la tecla a intervalos cortos hasta que la pantalla muestre el símbolo.  el símbolo comienza a parpadear
2. Toque  las teclas para fijar el tiempo de cocción que desee y confirme el ajuste tocando  la tecla.  el símbolo permanece iluminado tras ajustar el tiempo de alarma.
3. La alarma empezará a sonar una vez agotado el tiempo de alarma fijado.
4. Pulse cualquier tecla para detener la alarma.

Cancelación de la alarma:

1. Toque  la tecla con intervalos cortos hasta que  el símbolo en la pantalla.
2. Toque las  tecla hasta que "00:00" aparezca y confirme el ajuste tocando la  la tecla.
- » La alarma está cancelada y  el símbolo desaparece.

Ajuste del brillo

El brillo sólo se puede ajustar cuando el horno está en la pantalla de espera.

1. Toque  la tecla con intervalos cortos hasta que "Brillo" en la pantalla.  el símbolo parpadea en la pantalla.



2. Existen 5 niveles de brillo, numerados del 1 al 5. Toque  las teclas para seleccionar el nivel deseado.
3. Toque  para confirmar el ajuste.



El nivel de brillo se reduce para ahorrar energía cuando el horno está apagado. La pantalla recupera su brillo cuando vuelva a encender el horno.

» Regresa a la pantalla de espera. Solo aparece en la pantalla la hora actual.

Ajuste del nivel de voz

El nivel de volumen sólo se puede ajustar cuando el horno está en la pantalla de espera.

1. Toque la tecla con intervalos cortos hasta que el símbolo en la pantalla. El símbolo parpadea en la pantalla.



2. Existen 2 niveles de volumen, numerados "Volumen bajo" y "Volumen alto". Toque las teclas para seleccionar el nivel deseado.
 3. Toque para confirmar el ajuste.
- » Regresa a la pantalla de espera. Solo aparece en la pantalla la hora actual.

Ajuste del idioma

El idioma sólo se puede ajustar cuando el horno está en la pantalla de espera.

1. Toque hasta ver el símbolo en el menú de ajustes.



2. símbolo parpadea en la pantalla y se mostrará la opción de ajuste de idioma.

3. Toque para seleccionar el idioma deseado.
 4. Toque para confirmar el ajuste.
- » Regresa a la pantalla de espera. Solo aparece en la pantalla la hora actual.

Ajuste de la hora actual

La hora actual solo puede fijarse con el horno apagado. Si desea cambiar la hora ajustada durante la configuración inicial:

1. Toque la tecla con intervalos cortos hasta que "Ajuste de la hora actual" aparezca en la pantalla. El campo de las horas y el símbolo parpadea en la pantalla.



2. Ajuste el campo de la hora con las teclas .
3. Toque para confirmar el ajuste.
4. El campo de los minutos y el y el símbolo parpadean. Ajuste los minutos con las teclas . Toque confirmar el minuto.



» Regresa a la pantalla de espera. Solo aparece en la pantalla la hora actual.

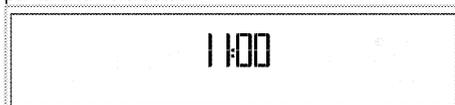


Tabla de tiempos de cocción



Los tiempos que se indican en esta tabla son una simple guía, ya que pueden variar debido a la temperatura, el grosor y el tipo de alimento, así como a sus propias preferencias culinarias.

Sección grande individual: Horneado y asado



Cuando abra la puerta del horno, si hay consejos de cocina disponibles en el cristal de la puerta del horno, estos son aplicables a toda la sección.



El primer estante del horno es el estante inferior.

Plato	Número de bandeja	Accesorio a utilizar	Modo de funcionamiento	Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
Bizcochos en bandeja	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	175	25 ... 35
Bizcochos en molde	Una bandeja	Molde de pastel sobre parrilla de alambre**		2	180	40 ... 50
Bizcochos pequeños	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	160	20 ... 30
	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	150	25 ... 35
	2 bandejas	1-Bandeja profunda* 5-Bandeja estándar*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 bandejas	1-Bandeja profunda* 3-Bandeja estándar* 5-Bandeja para pasteles*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Bizcocho esponjoso	Una bandeja	Bandeja redonda con forma de resorte con un diámetro de 26 cm en la parrilla de alambre**		3	160	25 ... 35
	Una bandeja	Bandeja redonda con forma de resorte con un diámetro de 26 cm en la parrilla de alambre**		2	150	30 ... 40
	2 bandejas	1-Bandeja redonda con forma de resorte con un diámetro de 26 cm en la parrilla de alambre** 4-Bandeja redonda con forma de resorte de 26 cm de diámetro sobre bandeja para pasteles**		1 - 4	150	25 ... 35
Galletas	Una bandeja	Bandeja para pasteles*		3	175	25 ... 30
	2 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 5-Bandeja estándar*		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 3-Bandeja estándar* 5-Bandeja profunda*		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Masa de repostería	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	200	30 ... 40
	2 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 5-Bandeja estándar*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 3-Bandeja estándar* 5-Bandeja profunda*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Masa fuerte	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	200	25 ... 35
	2 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 5-Bandeja estándar*		1 - 5	200	35 ... 45

	3 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 3-Bandeja estándar* 5-Bandeja profunda*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Levadura	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	200	35 ... 45
	2 bandejas	1-Bandeja estándar* 3-Bandeja para pasteles*		1 - 3	190	35 ... 45
Lasaña	Una bandeja	Bandeja rectangular de vidrio/metálica sobre rejilla de alambre**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	200	10 ... 15
Filete de ternera (entero) / Asado	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	25 mín. 250/max A continuación: 180 ... 190	100 ... 120
Pierna de cordero (cocido)	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	25 mín. 250/max A continuación: 190	70 ... 90
	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	25 mín. 250/max A continuación: 190	70 ... 90
Pollo asado (1.8-2 kg)	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	15 mín. 250/max A continuación: 180 ... 190	60 ... 80
	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	15 mín. 250/max A continuación: 180 ... 190	60 ... 80
Pavo (5.5 kg)	Una bandeja	Bandeja estándar*		1	25 mín. 250/max A continuación: 180 ... 190	150 ... 210
	Una bandeja	Bandeja estándar*		1	25 mín. 250/max A continuación: 180 ... 190	150 ... 210
Pescado	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	200	20 ... 30
	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	200	20 ... 30

Se recomienda precalentar siempre el horno.
* Es posible que estos accesorios no se suministren con el producto.
** Estos accesorios no se suministran con el producto. Son accesorios disponibles en el mercado.

Sólo para la sección inferior Horneado y asado

Plato	Número de bandeja	Accesorio a utilizar	Modo de funcionamiento	Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
Bizcochos en molde	Una bandeja	Molde de pastel sobre parrilla de alambre**		1	175	40 ... 50
Bizcochos pequeños	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	150	35 ... 45
	2 bandejas	1-Bandeja profunda* 3-Bandeja estándar*		1 - 3	150	35 ... 45
Bizcocho esponjoso	Una bandeja	Bandeja redonda con forma de resorte con un diámetro de 26 cm en la parrilla de alambre**		1	150	25 ... 35
Galletas	Una bandeja	Bandeja para pasteles*		2	170 ... 180	35 ... 45
	2 bandejas	1-Bandeja para pasteles*		1 - 3	165	35 ... 40

		3-Bandeja estándar*				
Masa fuerte	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	190	35 ... 45
Pizza	Una bandeja	Bandeja estándar*		1	200	10 ... 15
Pollo asado (1.8-2 kg)	Una bandeja	Bandeja estándar*		1	15 min. 250/max A continuación: 180 ... 190	60 ... 80
Pavo (en rodajas)	Una bandeja	Bandeja estándar*		1	25 min. 250/max A continuación: 180 ... 190	150 ... 210
Pescado	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	200	20 ... 30

Se recomienda precalentar siempre el horno.
* Es posible que estos accesorios no se suministren con el producto.
** Estos accesorios no se suministran con el producto. Son accesorios disponibles en el mercado.

Sólo para la sección superior Horneado y asado

Plato	Número de bandeja	Accesorio a utilizar	Modo de funcionamiento	Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
Bizcochos en molde	Una bandeja	Molde de pastel sobre parrilla de alambre**		4	175	40 ... 50
Bizcochos pequeños	Una bandeja	Bandeja estándar*		4	150	35 ... 45
Galletas	Una bandeja	Bandeja para pasteles*		4	170 ... 180	35 ... 45
Masa fuerte	Una bandeja	Bandeja estándar*		4	190	35 ... 45
Pollo asado (1.8-2 kg)	Una bandeja	Bandeja estándar*		4	15 min. 250/max A continuación: 180 ... 190	60 ... 80
Pavo (en rodajas)	Una bandeja	Bandeja estándar*		4	25 min. 250/max A continuación: 180 ... 190	150 ... 210
Pescado	Una bandeja	Bandeja estándar*		5	200	20 ... 30

Se recomienda precalentar siempre el horno.
* Es posible que estos accesorios no se suministren con el producto.
** Estos accesorios no se suministran con el producto. Son accesorios disponibles en el mercado.

Calentamiento de ventilador 'Eco'

No modifique la temperatura de cocción una vez se haya iniciado la cocción Calentamiento de ventilador 'Eco' modo.

No abra la puerta durante la cocción en el modo de Calentamiento de ventilador 'Eco' modo.

Plato	Número de bandeja	Accesorio a utilizar	Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
Bizcochos pequeños	Una bandeja	Bandeja estándar*	3	160	25 ... 35
Galletas	Una bandeja	Bandeja estándar*	3	200	30 ... 35
Masa de repostería	Una bandeja	Bandeja estándar*	3	200	40 ... 45
Masa fuerte	Una bandeja	Bandeja estándar*	3	200	40 ... 45

* Es posible que estos accesorios no se suministren con el producto.

Tabla de cocción para comprobar las comidas (Sección grande individual)

Las comidas de esta tabla de cocción se preparan según la norma EN 60350-1 para facilitar a los institutos de control la comprobación del producto.



El primer estante del horno es el estante inferior.

Plato	Número de bandeja	Accesorio a utilizar	Modo de funcionamiento	Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
Mantecada	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	140	20 ... 30
	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	140	20 ... 30
	2 bandejas	1-Bandeja estándar* 3-Bandeja para pasteles*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 bandejas	1-Bandeja estándar* 3-Bandeja para pasteles* 5-Bandeja profunda*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Bizcochos pequeños	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	160	20 ... 30
	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	150	25 ... 35
	2 bandejas	1-Bandeja profunda* 5-Bandeja estándar*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 bandejas	1-Bandeja profunda* 3-Bandeja estándar* 5-Bandeja para pasteles*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Bizcocho esponjoso	Una bandeja	Bandeja redonda con forma de resorte con un diámetro de 26 cm en la parrilla de alambre**		3	160	25 ... 35
	Una bandeja	Bandeja redonda con forma de resorte con un diámetro de 26 cm en la parrilla de alambre**		2	150	30 ... 40
	2 bandejas	1-Bandeja redonda con forma de resorte con un diámetro de 26 cm en la parrilla de alambre** 4-Bandeja redonda con forma de resorte de 26 cm de diámetro sobre bandeja para pasteles**		1 - 4	150	25 ... 35
Tarta de manzana	Una bandeja	Plato redondo de metal negro con un diámetro de 20 cm en la parrilla de alambre**		2	180	55 ... 65
	Una bandeja	Plato redondo de metal negro con un diámetro de 20 cm en la parrilla de alambre**		3	180	50 ... 60
	2 bandejas	1-Plato redondo de metal negro con un diámetro de 20 cm en la parrilla de alambre** 3-Plato redondo de metal negro con un diámetro de 20 cm en la bandeja para pasteles**		1 - 3	180	55 ... 65

Se recomienda precalentar siempre el horno.

* Es posible que estos accesorios no se suministren con el producto.

** Estos accesorios no se suministran con el producto. Son accesorios disponibles en el mercado.

Consejos para el horneado de bizcochos

- Si el bizcocho está demasiado seco, incremente la temperatura en unos 10 °C y reduzca el tiempo de cocción.
- Si el bizcocho está húmedo, utilice menos líquido o reduzca la temperatura en unos 10 °C.
- Si la parte superior del bizcocho está demasiado dorada, colóquelo en un estante más bajo, reduzca la temperatura e incremente el tiempo de cocción.
- Si el bizcocho está bien cocido por dentro pero pegajoso por fuera utilice menos líquido, reduzca la temperatura e incremente el tiempo de cocción.

Consejos sobre el horneado de masa

- Si la masa está demasiado seca, incremente la temperatura en unos 10 °C y reduzca el tiempo de cocción. Aplique a las capas de masa una salsa a base de leche, aceite, huevo y yogur.
- Si la masa tarda demasiado en hacerse, compruebe que su grosor no exceda la profundidad de la bandeja.
- Si la parte superior de la masa se dora pero la parte inferior no está hecha, asegúrese de que la salsa utilizada para la masa no esté concentrada en su mayor parte en la zona inferior. Procure esparcir la salsa por igual entre las capas de masa y por la parte superior para obtener un dorado uniforme.



Hornee la masa en el modo y la temperatura indicados en la tabla de cocción. Si la parte inferior sigue sin hacerse lo suficiente, la próxima vez colóquelo en el estante del nivel inmediatamente inferior.

Consejos para la cocción de verduras

- Si el plato de verduras consume todo el jugo y queda demasiado seco, prepárelo en una cazuela con tapa en lugar de en una bandeja. Los recipientes cerrados preservarán los jugos del plato.
- Si las verduras quedan sin hacer, hiérvalas previamente o prepárelas como si fueran alimentos enlatados y deposítelas en el horno.

Funciones de comidas listas

Selección de las funciones de Ready Meals (comidas listas)

El menú de comidas listas contiene programas especialmente preparados para usted por cocineros profesionales y almacenados en la memoria de la unidad de control.

En este menú, la temperatura, la posición de los estantes, el peso y las funciones de cocción se fijan automáticamente.

Puede cambiar el peso y el tiempo de cocción de acuerdo con los alimentos que va a cocinar y según sus gustos. Los menús de comidas listas están presentes en combinaciones de sección grande individual, sección inferior y sección superior inferior.

Para seleccionar las funciones de comidas listas:

1. Toque la tecla para encender el horno. Si se inserta la placa de la sección central, cuando se encienda el horno se mostrará la función de cocción de la sección superior.



Cada vez que toque la tecla, la sección inferior solamente, ambas secciones inferior y superior solamente serán activadas respectivamente. Los menús de comidas listas están presentes en combinaciones de sección grande individual, sección inferior y sección superior inferior.

2. Toque para seleccionar la sección en la que cocinará.
3. Toque la tecla para seleccionar las funciones de comidas listas. El menú principal se mostrará en la pantalla de texto en esta etapa.



4. Toque para seleccionar el menú principal de la función de platos preparados deseada.
5. Toque la la tecla para confirmar el menú principal que haya seleccionado.
6. Toque las teclas para seleccionar el plato que desee (galletas, bizcocho, bizcocho pequeño, etc.).



7. Antes de iniciar la cocción en el menú de comidas listas, puede ajustar el peso en función del tipo de alimento que haya seleccionado. Para ello: Toque "C" hasta "Peso" aparezca en la pantalla. En la indicación de peso de la sección del horno seleccionado "kg" parpadeará el símbolo y aparecerá el "Peso".
8. Seleccione el peso apropiado para sus teclas de contacto con los platos . Cuando se alcance el valor deseado, confirme la temperatura

tocando la tecla. "kg" el símbolo se ilumina continuamente.



El horno cambiará la temperatura y el tiempo de cocción de manera automática sobre la base del cambio de peso.



Solamente podrá cambiar el peso de las comidas para las cuales se indica un peso.

» Una vez finalizada la cocción, "Buen provecho..." el texto aparece en la pantalla y se escucha la señal de alarma. Para desactivar la alarma, pulse cualquier tecla.



Cuando navegue por el menú de platos, puede regresar al menú superior mediante la opción "Back" ("Atrás"). Puede regresar a la primera pantalla de funciones pulsando .

Menú Ready Meals (comidas listas):

Puede variar según el modelo

9. Introduzca el plato en el horno.
10. Toque la tecla para iniciar la cocción.

"Cocción" aparezca en la pantalla.

Para la sección inferior:

Pasteles y repostería	Carnes rojas	Pescado	Carne de aves de corral	Platos ligeros	Especial	Postres	Alimentos deshidratados	Alimentos congelados
Galletas de nueces	Pata de cordero rellena	Trucha	Pollo pequeño 1600 gr	Pimientos rellenos	Yogur	Pastel de frutas	Manzana deshidratada	Vegetales congelados gratinados
Galletas	Cordero asado	Róbalo	Pollo, grande 1600 gr	Macarrones y queso	Levadura de pastelería	Tarta de manzana	Membrillo deshidratado	
Pastel de pasas	Cocido de ternera	Pescado con verduras envueltas en papel	Pollo troceado	Patatas con costra		Torta de manzana	Pera deshidratada	
Volován	Cordero en tandori	Anchoas al vapor	Filete de pollo	Quiche vegetal		Merengue		
Pan de té	Filete	Trucha en baldosa	Baguette de pollo	Mousaka		Eclair		
Baguette	Albóndigas de Dalyan	Filete de lubina	Muslo de pavo	Patatas gratinadas		Crema de caramelo		
Pan	Albóndigas al horno	Pescado en Shish	Filete de pavo	Patatas al horno		Sutlé de chocolate caliente		
Barra de pan (con levadura)	Ternera asada	Trucha guisada	Pato	Cocido		Crema Brûlée		
Croissant	Solomillo de ternera	Filete de salmón	Oca	Quiche de patatas		Manzana con miel en almibar		
Mona de Pascua		Salmón salado	Faisán a la cazadora	Lasaña		Bizcocho de sémola con jarabe		
Panecillos de canela			Faisán	Verduras frescas gratinadas				
Bollo relleno de queso			Conejo					
Rosco								
Pizza								

Sección grande individual:

Pasteles y repostería	Carnes rojas	Pescado	Carne de aves de corral	Platos ligeros	Especial	Postres	Alimentos deshidratados	Alimentos congelados
Galletas de nueces	Pata de cordero rellena	Trucha	Pollo pequeño 1600 gr	Pimientos rellenos	Yogur	Pastel de frutas	Manzana deshidratada	Vegetales congelados gratinados
Masa filo con queso	Cordero asado	Róbalo	Pollo, grande 1600 gr	Macarrones y queso	Levadura de pastelería	Tarta de manzana	Membrillo deshidratado	Pizza congelada
Galletas	Cocido de ternera	Pescado con verduras envueltas en papel	Pollo troceado	Patatas con costra		Torta de manzana	Pera deshidratada	Panecillos, congelados
Pastel de pasas	Cordero en tandori	Anchoas al vapor	Filete de pollo	Quiche vegetal		Merengue		
Volován	Filete	Trucha en baldosa	Baguette de pollo	Mousaka		Éclair		
Pan de té	Albóndigas de Dalyan	Filete de lubina	Pavo asado	Patatas gratinadas		Arroz con leche		
Baguette	Albóndigas al horno	Pescado en Shish	Muslo de pavo	Patatas al horno		Crema de caramelo		
Pan	Ternera asada	Trucha guisada	Filete de pavo	Cocido		Suflé de chocolate caliente		
Barra de pan (con levadura)	Solomillo de ternera	Filete de salmón	Pato	Quiche de patatas		Crema Brûlée		
Croissant		Salmón salado	Oca	Lasaña clásica		Manzana con miel en almíbar		
Mona de Pascua			Faisán a la cazadora	Verduras frescas gratinadas		Pastel de chocolate		
Panecillos de canela			Faisán			Bizcocho de cacao		
Bollo relleno de queso			Conejo			Masa de bizcocho esponjosa		
Rosco						Repostería suave en almíbar		
Pizza						Bizcocho de sémola con jarabe		

Sección superior inferior: Menú de comida rápida

Baguette de pollo | Flan de espinacas

Sección superior	Sección inferior
Lasaña clásica	Pizza
Crema Brûlée	Albóndigas con verduras
Sopa de verduras	Ternera Wellington
Verduras gratinadas	Solomillo de ternera
Estofado de cordero	Pastel de queso con tahini
Alubias blancas	Pastel de limón
Róbalo a la sal	Pan de maíz
Pierna de cordero tandori	Arroz perde
Pastel de queso con brownie	Quiché vegetariano

Recetas para menús de comida rápida

PIZZA

INGREDIENTES

Para la masa:

- 400 g de harina
- 15 g de sal
- 3 g de levadura fresca
- 20 g de aceite de oliva
- 250 g de agua templada
-

Para la salsa:

- 2 tomates, rallados
- Media cucharada de puré de tomate
- 1 cucharadita de sal

- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharada de aceite de oliva

Para los aderezos:

- 150 g de mozzarella rallada o queso cheddar
- Salami, salchichas fermentadas, maíz, aceitunas, champiñones a su discreción

PREPARACIÓN

- Mezclar la levadura en agua para disolverla completamente.
- Amase la mitad de la harina con la mezcla de levadura y agua.
- Continuar el amasado añadiendo sal y aceite de oliva.
- Después de añadir el resto de la harina, amasar hasta obtener una masa blanda.
- Transferir la masa a un recipiente engrasado y cubrirlo con plástico. Dejar fermentar la masa durante 1 noche a temperatura ambiente.
- Poner la masa fermentada sobre la encimera y amasar. Cubrir la masa con un recipiente y dejar reposar otros 30 minutos.
- Tomar la masa en reposo en una bandeja de horno estándar cubierta con papel resistente a la grasa y extenderla con la mano.
- Mezcle todos los ingredientes de la salsa en una olla y unte sobre la masa que colocó en la bandeja para hornear.
- Agregue la mozzarella rallada y los ingredientes de su elección.
- Al final, se puede añadir un poco de aceite de oliva a los ingredientes.
- Cocine su plato en el primer estante precalentado de su horno.
- Servir caliente.

LASAGNA

INGREDIENTES

Para la salsa boloñesa:

- 200 g de carne molida baja en grasa
- 1 cebolla mediana, picada
- 1 zanahoria mediana, rallada
- ½ raíz de apio mediana, rallada
- 2 tomates, rallados
- 1 cucharada de puré de tomate
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 20 g de mantequilla
- ½ vaso de vino tinto
- 1 hoja de laurel
- Sal
- Pimienta negra
- ½ nuez moscada, rallada

Para la salsa Bechamel:

- 2 vasos de leche

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 40 g de mantequilla
- ½ pack macarrones de lasaña secos
- 200 g de parmesano en polvo

PREPARACIÓN

Preparación de la salsa boloñesa:

- Freír las verduras, excepto los tomates, en aceite de oliva y mantequilla durante 5 minutos.
- Agregue la carne molida a los vegetales y fríalos por otros 5 minutos.
- Añadir el vino y evaporar su alcohol inmediatamente.
- Añada los tomates rallados mezclados con pasta de tomate a la mezcla. Cocine la mezcla a fuego alto hasta que hierva, luego agregue la hoja de laurel y cocine por ½ hora más. Añada agua cuando sea necesario (aproximadamente 2,5 vasos).
- Deje de cocinar después de agregar sal, pimienta negra y nuez moscada. Asegúrese de que la salsa siga siendo jugosa.

ALBÓNDIGAS CON VERDURAS:

INGREDIENTES

- 500 g de carne molida baja en grasa
- 1 cebolla mediana, picada
- ½ berenjena, picada en cubos pequeños
- 1 calabacín, picado en cubitos
- 1 pimiento morrón de color, picado en cubitos
- 1 tomate pequeño, sin piel, sin semillas y picado en cubos
- 50 g de queso parmesano, rallado
- 5 ramitas de perejil, picado fino
- 2 huevos revueltos
- 1 taza con migas de pan
- 1 cucharadita de comino
- 1 cucharadita de pimentón
- 1 cucharadita de pimienta negra
- 1 cucharadita de postre de sal
- 2 cucharadas de aceite de oliva

PREPARACIÓN

- Saltear las verduras en aceite de oliva.
- Mezcle las verduras salteadas y otros ingredientes.
- Haga la mezcla que preparó en una hogaza y cúbrala firmemente con un envoltorio de plástico. Dejar reposar la mezcla en la nevera durante 2 horas y deje que tome forma.
- Retire el envoltorio de plástico de la mezcla que saque de la nevera.
- Engrasar la bandeja de horno estándar y colocar el pan en el interior.

- Cocine su plato en el primer estante precalentado de su horno.
- Dejar reposar el plato durante al menos 10 minutos antes de servir.

CREME BRULEE

INGREDIENTES

- 200 ml de nata
- 90 ml de leche
- 50 g de azúcar granulada
- 3 yemas de huevos
- 1 rama de vainilla
- Azúcar morena

PREPARACIÓN

- Calentar la crema, la leche, el azúcar granulada y la vainilla en una olla (no hervir).
- Batir las yemas de huevo en un recipiente aparte. Tome un poco de la mezcla caliente, agregue las yemas de huevo batidas y revuelva. Agregue el resto de la mezcla, revuelva continuamente para evitar que los huevos hiervan.
- Verter la mezcla preparada en 4 recipientes separados.
- Alinee las tazas de creme Brulee colocadas en la bandeja de horno estándar con el agua del interior.
- Cocine el postre en el 5º estante de su horno precalentado.
- Después de cocinar, puede rociar azúcar morena sobre crema de leche y freír la parte superior con un soplete o la parrilla del horno.

SOLOMILLO DE TERNERA WELLINGTON

INGREDIENTES

- 600 g de solomillo de ternera
- 400 g de champiñones cultivados
- 1 cebolla de tamaño mediano
- 5 ramitas de tomillo fresco, separadas de la ramita
- 2 cucharadas de mostaza granulada
- 4 hojas grandes de hojaldre
- 2 yemas de huevos
- 1 cucharada de sésamo
- Sal, pimienta negra
- Aceite de oliva

PREPARACIÓN

- Divida la carne en cuatro partes.
- Sazonar cada parte con aceite de oliva, sal y pimienta negra en una sartén caliente, luego dorar y enfriar.
- Triturar las cebollas, los champiñones, el tomillo fresco, la sal y la pimienta negra hasta que queden homogéneos.

- Cocine la mezcla hasta que todo su jugo se evapore, luego enfríe.
- Enrollar la masa de hojaldre sobre una superficie enharinada, recortar los extremos de la masa.
- Unte el relleno de champiñones en la masa de hojaldre según el tamaño de la carne.
- Poner la carne en el relleno y untar con mostaza granulada.
- Doblar los bordes de la masa para cubrir completamente la carne.
- Cerrar y atar con los extremos recortados en forma de tira de la pasta de hojaldre.
- Cocine su plato en el primer estante de su horno precalentado.
- Se recomienda dejar reposar el plato durante 5 minutos después de cocinarlo antes de servirlo.

SOPA DE VERDURAS

INGREDIENTES

Para zumo de verduras:

- 1 zanahoria mediana, pelada y picada en trozos grandes
- 1 raíz de apio mediana, pelada y cortada en trozos grandes
- 1 zanahoria mediana, pelada y picada en trozos grandes
- 1 puerro, picado grueso
- 2 hojas de laurel
- 1 cucharada de pimienta negra en grano
- 3 litros de agua tibia

Para sopa:

- 1 cebolla mediana, pelada y picada en trozos grandes
- 1 calabacín, picado grueso
- 1 pimienta morrón de color, picado en trozos grandes
- 1 tomate pequeño, picado grueso
- 1 raíz de apio, picada gruesa
- 4 dientes de ajo, con cáscara
- 1 cucharadita de pimienta negra
- 1 cucharadita de postre de sal
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1,5 litros de caldo vegetal

PREPARACIÓN

- Para el caldo vegetal, hervir todos los ingredientes en una cacerola durante 45-60 minutos a fuego lento.
- Filtrar el caldo vegetal preparado.
- Sazone las verduras para la sopa con aceite de oliva, sal y pimienta negra y extiéndalas sobre la bandeja de horno estándar.
- Coloque el ajo cubierto con papel de aluminio a un lado de la bandeja.

- Cocine su plato en el 5º estante de su horno precalentado.
- Muela las verduras horneadas y el ajo pelado con el caldo vegetal hasta que se vuelvan homogéneas.
- Recomendado para servir caliente después de cocinar.

SOLOMILLO DE TERNERA

INGREDIENTES

- 700 g de solomillo de ternera
- 1 cucharada de pimienta negra en grano
- ½ taza de té con nata
- ½ taza de té con vino blanco
- Aceite de oliva
- Sal

PREPARACIÓN

- Muela la pimienta negra en trozos grandes.
- Sazone los filetes de solomillo con sal, luego cubra todo con pimienta negra molida gruesa.
- Sazone ambos lados de los bistecs con aceite de oliva en una sartén.
- Cocine su plato en el 2º estante de su horno precalentado.
- Verter el vino blanco, la nata y la sal en la sartén en la que se sellan los bistecs.
- Cocine la salsa a fuego lento hasta que espese.
- Después de dejar reposar la carne cocida en el horno durante 5-10 minutos, vierta la salsa sobre el bistec y sirva.

VERDURAS GRATINADAS

INGREDIENTES

- 150 g de brócoli, sólo flores
- 150 g de coliflor, sólo flores
- 150 g de coles de Bruselas
- 1 zanahoria grande, de espesor mediano y picada
- 1 papa grande, de espesor mediano y picada
- 500 ml de leche
- 40 g de harina
- 40 g de mantequilla
- 80 g de queso parmesano, rallado
- 1 cucharadita de nuez moscada, rallada
- Sal
- Pimienta negra

PREPARACIÓN

- Hervir las verduras por separado.
- Derrita la mantequilla en una cacerola, agregue la harina y cocine hasta que la harina se vuelva marrón claro.
- Agregue la leche a temperatura ambiente en porciones pequeñas a la mezcla de mantequilla y harina y revuelva con un batidor manual hasta

que la mezcla se espese. Asegúrese de que la salsa no se vuelva demasiado espesa.

- Espolvoree sobre el parmesano, sal, pimienta y nuez moscada sobre la salsa cocida.
- Agregue las verduras hervidas a la salsa y revuelva.
- Verterlo en un horno de vidrio con un tamaño de 30x20x7 cm3 aproximadamente.
- Cocine su plato en el cuarto estante de su horno precalentado.
- Servir la verdura horneada gratinada después de dejar reposar de 5 a 10 minutos.

PASTEL DE QUESO CON TAHINI

INGREDIENTES

- 500 g de queso cremoso suave
- 50 g de azúcar granulada
- 5 huevos
- 35 g de almidón
- 200 ml de nata
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 210 g de galletas de fibra
- 100 g de mantequilla

PREPARACIÓN

- Triturar las galletas fibrosas muy finamente.
- Derrita la mantequilla, añada las galletas molidas y revuelva.
- Poner un papel resistente a la grasa en la bandeja de pastelería, colocar el molde redondo con aproximadamente 24-27 cm de diámetro y 5 cm de altura.
- Vierta la mezcla de mantequilla y galletas en el molde de primavera y extiéndala por igual sobre la base. Enfríar la mezcla en este molde durante 10 min. en el frigorífico.
- Batir el queso cremoso y el azúcar en otro recipiente.
- Bata los huevos y el almidón en un recipiente aparte.
- Batir los huevos y el almidón en un recipiente aparte.
- Mezcle todas las mezclas y el tahini.
- Vierta la mezcla que preparó sobre la base de mantequilla y galletas que sacó de la nevera.
- Cocine su plato en el primer estante de su horno precalentado.
- Guarde su pastel durante 1 noche en la nevera.



Se recomienda utilizar un cuchillo empapado en agua para cortar la tarta de queso. Esto le permitirá cortar su pastel más fácilmente.

ESTOFADO DE CUELLO DE CORDERO

INGREDIENTES

- 800 g de cuello de cordero, cortada en rebanadas
- 2 cucharadas de harina
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 2 cebollas de tamaño mediano, picadas en cubitos
- 1 cucharada de puré de tomate
- 2 tomates medianos, pelados y picados en dados pequeños
- 2 zanahorias medianas, picadas en cubos grandes
- 2 patatas medianas, picadas en dados grandes
- 1 cucharada de tomillo seco
- 250 ml de caldo vegetal
- Sal

Para zumo de verduras:

- 1 zanahoria mediana, pelada y picada en trozos grandes
- 1 raíz de apio mediana, pelada y cortada en trozos grandes
- 1 zanahoria mediana, pelada y picada en trozos grandes
- 1 puerro, picado grueso
- 2 hojas de laurel
- 1 cucharada de pimienta negra en grano
- 3 litros de agua tibia

PREPARACIÓN

- Para el caldo vegetal, hervir todos los ingredientes en una cacerola durante 45-60 minutos a fuego lento.
- Filtrar el caldo vegetal preparado.
- Sazonar las lonchas de cuello de cordero con sal y pimienta, enharinar y retirar el exceso de harina.
- Caliente la mantequilla y el aceite de oliva en una sartén y dore las lonchas de cuello de cordero.
- Saltear las cebollas en la sartén, sofreír la carne, añadir los tomates y la pasta de tomate y cocinar.
- Agregue el caldo vegetal, sal y pimienta a la mezcla.
- Poner las lonchas de cuello de cordero a la plancha en un horno de vidrio de unas dimensiones aproximadas de 30x20x7 cm³, luego colocar la salsa de tomate y las verduras.

PASTEL DE LIMÓN

INGREDIENTES

- 170 g de harina
- 170 g de azúcar granulada
- 3 huevos

- 5 g de levadura en polvo
- 170 g de mantequilla (a temperatura ambiente)
- Ralladura de limón obtenida de 2 limones
- 2 g de vainilla

PREPARACIÓN

- Batir los huevos y el azúcar en un bol.
- Agregue la harina, el polvo de hornear y la ralladura de limón a la mezcla.
- Añadir la mantequilla a temperatura ambiente y batir bien la mezcla.
- Unte con mantequilla un molde de teflón de tamaño 27x15x6 cm³ aproximadamente y vierta la mezcla en el molde.
- Cocine su plato en el primer estante de su horno precalentado.

ALUBIAS BLANCAS

INGREDIENTES

- 115 g de alubias blancas
- 150 g de pastrami, picado
- 2 cebollas de tamaño mediano, picadas en cubitos
- 4 pimientos verdes, picados finamente en cubos
- 2 tomates medianos, pelados y picados en cubos
- 1 cucharadita de pasta de pimiento rojo
- 1 cucharada de puré de tomate
- 1,5 cucharada de mantequilla
- 1 cucharadita de chile picante
- 500 ml de caldo vegetal (caliente)
- 1 cucharada de bicarbonato de sodio
- Sal
- Pimienta negra

PREPARACIÓN

- Mantenga las alubias blancas en agua con bicarbonato de sodio una noche antes de cocinarlos.
- Hervir los frijoles guardados en agua poco tiempo.
- Caliente el guiso sobre el fogón y agregue la mantequilla.
- Agregue las cebollas picadas en cubos y frías.
- Agregue el pimiento, los tomates, la pasta de pimiento rojo y la pasta de tomate y cocine.
- Agregue el pastrami, las alubias hervidas, la sal, la pimienta negra y la pimienta picante en el estofado.
- Añada el caldo de verduras caliente a la mezcla, luego cocine a fuego lento por unos 10 minutos a fuego medio.
- Cubrir la cazuela con papel de aluminio.
- Coloque el estofado en el separador superior de su horno precalentado y cocine el plato.

PAN DE MAÍZ

INGREDIENTES

- 150 g de harina de maíz
- 150 g de harina
- 10 g de levadura en polvo
- 7 g de sal
- 5 g de azúcar granulada
- 2 huevos
- 100 ml de leche
- 50 g de mantequilla, derretida
- 50 g de maíz en lata, semillas

PREPARACIÓN

- Mezcle la harina de maíz, la harina, levadura en polvo, la sal y el azúcar en un tazón.
- Mezcle los huevos, la leche, la mantequilla y el maíz en otro recipiente y bata bien.
- Agregue la mezcla líquida a la mezcla de polvo y revuelva bien.
- Untar con mantequilla un molde de teflón con un mínimo de 8 moldes de muffins y verter la mezcla en cantidades iguales en el interior.
- Cocine su plato en el primer estante de su horno precalentado.

RÓBALO A LA SAL

INGREDIENTES

- 2 lubinas (aproximadamente 2 kg)
- 1 kg de sal gorda
- 1 kg de sal
- 6 ramitas de tomillo fresco, rallado finamente
- 6 ramitas de tomillo fresco, picado fino
- 10 ramitas de perejil, picado fino
- 6 ramitas de eneldo, picado fino
- Cáscara de limón obtenida a partir de 1 limón rallado
- 1 ajo
- 6 claras de huevo

PREPARACIÓN

- Machacar el ajo. Preparar un relleno con hierbas finamente picadas, cáscara de limón y ajo.
- Mantenga dos cucharadas del relleno a un lado.
- Limpie el interior de la lubina y las escamas de los peces. Rellena la lubina con el relleno preparado.
- Bata la clara de huevo en un bol hasta que se hinche, añada el resto del relleno y las sales y revuelva bien.
- Vierta un poco del condimento en una bandeja para pasteles, coloque la lubina sobre ella y cúbrala con el condimento.
- Cocine su plato en el cuarto estante de su horno precalentado.
- Retire la sal de su plato y sirva.

ARROZ PERDE

INGREDIENTES

- 3 muslos de pollo

Para el relleno:

- 2 vasos de arroz
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de piñones
- 2 cucharadas de grosella negra (conservada en agua tibia y templada)
- 4 cucharadas de almendras, hervidas y peladas
- 3 vasos de caldo de pollo
- Sal
- Pimienta negra

Para la masa:

- 125 g de mantequilla (a temperatura ambiente)
- 2 huevos
- 400 g de harina
- 1,5 cucharadita de sal
- 100 g de yogur

PREPARACIÓN

- Hervir los muslos, quitar las cáscaras y cortar en trozos pequeños una vez enfriados.
- Filtrar el caldo de pollo para utilizarlo en el relleno.
- Cocine las almendras, las grosellas negras y los piñones en mantequilla y viértalos en un bol.
- Lavar el arroz y mantenerlo en agua tibia y salada durante media hora.
- Cocine el arroz en la mantequilla que cocinó almendras, grosellas negras y piñones.
- Agregue el caldo de pollo caliente y la sal, cocine a fuego lento por 10 minutos, luego deje reposar por otros 10 minutos.
- Una vez reposado el relleno, añadir las almendras, las grosellas negras y los piñones y remover.
- Mezclar la harina, la mantequilla y la sal para la masa, continuar removiendo mientras se agregan los huevos, luego agregar el yogur y amasar bien; cubrir la masa con envoltura de plástico y mantener en la nevera durante 30 minutos.
- Extender la masa sobre una superficie enharinada y dividirla en una parte grande y otra pequeña.
- Engrasar un cristal de unos 25x36x6 cm³, colocar la masa más grande en el interior del cristal, ya que sus lados cuelgan sobre los bordes del recipiente.
- Coloque los ingredientes como una capa de relleno de arroz y una capa de pollo.
- Cubrir completamente el relleno de arroz con la masa más pequeña.
- Recortar el exceso de masa que cuelga por encima de los bordes y combinarlos con la masa por encima.
- Cocine su plato en el primer estante de su horno precalentado.

PIERNA DE CORDERO TANDORI

INGREDIENTES

- 2 kg de pierna de cordero entera
- 3 ramitas de tomillo fresco
- 2 kg de pierna entera de cordero
- 8 dientes de ajo

PREPARACIÓN

- Dibuje líneas en forma de diamante con un cuchillo afilado en las partes grasas de la pierna de cordero.
- Ponga hierbas frescas y ajo dentro de las líneas en forma de diamante.
- Coloque la pierna de cordero en la parrilla de alambre.
- Cocine su plato colocando una bandeja en el cuarto estante debajo de la parrilla de alambre de su horno precalentado.

QUICHÉ VEGETARIANO

INGREDIENTES

Para la masa:

- 270 g de harina
- 1 cucharadita de sal
- 180 g de mantequilla, fría y cortada en cubos
- 50 g de agua helada

Para el relleno:

- 3 huevos
- 2 cucharadas de nata
- 70 g de brócoli, sólo flores
- 1 cebolla de tamaño mediano, picadas en cubitos
- 2 pimientos morrón de color, picado en cubitos
- 5 ramitas de perejil, picado fino
- Sal
- Pimienta negra

PREPARACIÓN

- Amasar la harina, sal y mantequilla para la masa.
- Añadir agua helada cuando la masa esté homogénea y seguir amasando.
- Envolver la masa con papel de plástico y guardar en la nevera durante 1 hora.
- Hierva las verduras en agua salada en ollas separadas, guárdelas en agua salada para que conserven su color.
- Bata los huevos con nata para el relleno. Agregue las verduras, el perejil, la sal y la pimienta negra y mezcle.
- Unte con mantequilla un molde para tarta de unos 25 cm de diámetro y 3 cm de altura.
- Extender la masa guardada en la nevera sobre una superficie enharinada, ponerla en el molde para tartas, recortar los bordes, hacer agujeros en la masa con un tenedor.

- Cocine su plato en el primer estante de su horno precalentado.
- En el minuto 25 de la cocción, sacar el molde, añadir la mezcla de verduras y continuar la cocción.

PASTEL DE QUESO CON BROWNIE

INGREDIENTES

Para la base:

- 30 g de cacao, tamizado
- 185 g de mantequilla, derretida
- 130 g de azúcar granulada
- 2 huevos
- 130 g de harina
- 100 g de trocitos de chocolate

Para el relleno:

- 375 g de queso fundido
- 165 g de azúcar granulada
- 3 huevos
- Media cucharadita de vainilla

Para la salsa:

- 100 g de nata
- 100 g de chocolate amargo
- Media cucharadita de miel

PREPARACIÓN

- Mezclar el cacao, el azúcar granulado y la harina para la base de la tarta de queso. Luego agregar la mantequilla, los huevos y los trocitos de chocolate y batir bien la mezcla.
- Poner un papel resistente a la grasa en la bandeja de pastelería, colocar el molde redondo con aproximadamente 24-27 cm de diámetro y 5 cm de altura.
- Vierta en la sartén la mezcla que preparó para la base del pastel de queso y esparza.
- Batir el queso fundido, el azúcar granulado y la vainilla para el relleno. Añadir los huevos uno a uno batiendo hasta obtener una mezcla homogénea.
- Vierta la mezcla que preparó para el relleno sobre la base de la tarta de queso.
- Cocine su plato en el cuarto estante de su horno precalentado.
- Para la salsa, derretir la crema, el chocolate y la miel al baño maría en un bol.
- Añada la salsa que ha preparado y extiéndala homogéneamente sobre la tarta de queso cocida y enfriada a temperatura ambiente.
- Mantenga su pastel de queso brownie en la nevera durante 3-4 horas.



Se recomienda utilizar un cuchillo empapado en agua para cortar la tarta de queso. Esto le permitirá cortar su pastel más fácilmente.

FLAN DE ESPINACAS

INGREDIENTES

Para el relleno:

- 250 g de espinacas
- 4 huevos
- 1 cucharada de leche
- 100 g de queso parmesano, rallado
- 1 cucharadita de nuez moscada, rallada
- 1 cucharada de piñones
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Pimienta negra
- Sal

Para la salsa:

- 200 g de queso de cabra rallado
- 150 ml de leche

PREPARACIÓN

- Cortar las hojas de las espinacas, lavarlas y secarlas.
- Verter el aceite de oliva en una cacerola y añadir las espinacas.
- Guisar las espinacas durante 5 minutos.
- Transfiera las espinacas cocidas en un colador y retire el exceso de agua con una cuchara.
- Mezclar todos los ingredientes y homogeneizarlos mientras se muele hasta que quede cremoso.
- Cubra con papel resistente a la grasa en 4 recipientes pequeños de aluminio.
- Divida la mezcla que preparó en cantidades iguales en 4 recipientes.
- Alinee las tazas colocadas en la bandeja del horno estándar con agua en el interior.
- Cocine su plato en el primer estante de su horno precalentado.
- Derrita el queso de cabra y la leche en una sartén para la salsa.
- Vierta la salsa sobre el flan de espinacas cocido y sirva.

MUSLOS DE POLLO

INGREDIENTES

- 4 muslos de pollo, deshuesados
- 6 patatas medianas
- 3 ramitas de tomillo fresco, picado fino
- Sal

Para el relleno:

- 5 cucharadas de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo
- 5 cucharadas de pan rallado
- 3 ramitas de té de salvia seco, picado fino
- 3 ramitas de tomillo fresco, picado fino
- 3 ramitas de perejil picado fino
- Sal

- Pimienta negra

PREPARACIÓN

- Calentar aceite de oliva en una sartén para el relleno.
- Picar el ajo finamente, saltear en la sartén.
- Añada el pan rallado y cocine.
- Agregue el té de salvia, tomillo fresco, perejil, sal y pimienta a la mezcla de pan rallado, prepare el relleno.
- Coloque el relleno en el centro de los muslos de pollo deshuesados y envuélvalos.
- Trocear las patatas en dados grandes, sazonar con romero, aceite de oliva y sal.
- Coloque los dados de patatas en la bandeja. Coloque la parrilla con alambre en la bandeja del horno, coloque las dados de pollo en la parrilla con alambre.
- Cocine su plato en el cuarto estante de su horno precalentado.

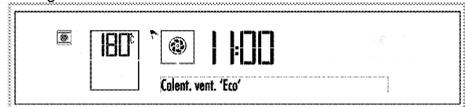
Cómo utilizar el gratinador

	ADVERTENCIA Cierre la puerta del horno cuando utilice el gratinador. Las superficies calientes pueden causar quemaduras.
	El asado se puede hacer en una sola sección entera, sólo en la sección superior o en la sección superior cuando se utilizan las secciones inferiores.

Se puede asar en una sola sección grande.

El horno vuelve a la pantalla de espera una vez que se ha encendido por primera vez y que se ha ajustado la hora. Solo aparece en la pantalla la hora actual.

1. Quite la placa de la sección media del horno Sólo después de retirar la placa de la sección central, el temporizador del horno funcionará en la configuración de cocción de una sola sección grande.
2. Encienda el horno tocando la  tecla durante dos segundos.
3. Cuando se enciende el horno, se visualiza la primera función propia de la cocción de una sola sección grande.



4. Toque  para seleccionar la función de gratinador que desee.



- Una vez seleccionada la función "Temperatura", se puede ajustar "Calentamiento rápido (función de refuerzo)", "Tiempo de cocción" y "Hora de finalización de la cocción". Ver. (Funcionamiento del horno como una sola sección) *Funcionamiento de la unidad de control del horno, pág. 22*
- Si los valores de la función de cocción, temperatura y tiempo son los correctos, toque la tecla para iniciar la cocción. Comienza la cocción y "Cocción" aparece en la pantalla.
- Si está ajustado, al final del tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente. "Buen provecho" en la pantalla y se emite dos veces una señal acústica. El horno se desconecta automáticamente. Si no se ha establecido ningún tiempo de cocción, cuando el proceso de cocción haya finalizado, toque de nuevo la tecla para terminar la cocción.
- Toque la tecla para apagar el horno.

Modo de asado sólo en la parte superior

El horno vuelve a la pantalla de espera una vez que se ha encendido por primera vez y que se ha ajustado la hora. Solo aparece en la pantalla la hora actual.

- Coloque la placa de la sección central en su alojamiento, que se encuentra entre las guías del 3er y 4º estante.

Si la placa de la sección central no está colocada, el temporizador del horno funcionará como una sección completa.

- Encienda el horno tocando la tecla durante dos segundos.
- Cuando se enciende el horno, se visualiza la primera función propia de la cocción de una sola sección grande.



- Toque para seleccionar la función de gratinador que desee.



- Una vez seleccionada la función "Temperatura", se puede ajustar "Calentamiento rápido (función de refuerzo)", "Tiempo de cocción" y "Hora de finalización de la cocción". Ver. (Uso del horno sólo como sección superior o inferior) *Funcionamiento de la unidad de control del horno, pág. 22*
- Si los valores de la función de cocción, temperatura y tiempo son los correctos, toque la tecla para

iniciar la cocción. Comienza la cocción y "Cocción" aparece en la pantalla.

- Si está ajustado, al final del tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente. "Buen provecho" en la pantalla y se emite dos veces una señal acústica. El horno se desconecta automáticamente. Si no se ha establecido ningún tiempo de cocción, cuando el proceso de cocción haya finalizado, toque de nuevo la tecla para terminar la cocción.
- Toque la tecla para apagar el horno.

Asar sólo en la parte superior mientras las partes superior e inferior del horno están en funcionamiento

El horno vuelve a la pantalla de espera una vez que se ha encendido por primera vez y que se ha ajustado la hora. Solo aparece en la pantalla la hora actual.

- Coloque la placa de la sección central en su alojamiento, que se encuentra entre las guías del 3er y 4º estante.

Si la placa de la sección central no está colocada en posición, el horno funcionará como una sección completa.

- Encienda el horno tocando la tecla durante dos segundos.
- Cuando el horno se enciende por primera vez, se muestra la función de cocción de una sola sección grande.



Cada vez que toque la tecla, la sección inferior solamente, ambas secciones inferior y superior solamente serán activadas respectivamente.

- Active ambas secciones tocando la tecla dos veces. el símbolo aparecerá junto a la sección activa del horno.



- Tocando las teclas, seleccione el par de funciones deseado con la sección superior seleccionada como función de gratinador.



6. Después de seleccionar la función, se puede ajustar la "Temperatura" y el "Tiempo de cocción" por separado para cada sección del horno. Para estos ajustes  parpadeará el símbolo de la sección de cocción activa. Vea: (Uso simultáneo de las secciones superior e inferior del horno) *Funcionamiento de la unidad de control del horno, pág. 22*
7. Si los valores de la función de cocción, temperatura y tiempo son los correctos, toque  la tecla para iniciar la cocción. Comienza la cocción y "Cocción" aparece en la pantalla.
8. Si está ajustado, al final del tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente. **"Buen provecho"** en la pantalla y se emite dos veces una señal acústica. El horno se desconecta automáticamente. Si no se ha establecido ningún

tiempo de cocción, cuando el proceso de cocción haya finalizado, toque  de nuevo la tecla para terminar la cocción.

9. Toque  la tecla para apagar el horno.



Los alimentos no adecuados para el asado a la parrilla suponen un riesgo de incendio. Sólo deben asarse a la parrilla alimentos adecuados para el calor intenso de este proceso. No coloque los alimentos demasiado cerca de la parte trasera de la parrilla. Ese es el lugar más caliente y los alimentos con grasa podrían prenderse.

Para una sola sección grande: tabla de tiempos de cocción para el asado a la parrilla

Alimento	Accesorio a utilizar	Nivel de inserción	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
Pescado	Parrilla de alambre	4..5	250	20..25 min. [#]
Pollo troceado	Parrilla de alambre	4..5	250	25...35 min.
Chuletas de cordero	Parrilla de alambre	4..5	250	20..25 min.
Ternera asada	Parrilla de alambre	4..5	250	25..30 min. [#]
Chuletas de ternera	Parrilla de alambre	4..5	250	25..30 min. [#]
Pan tostado	Parrilla de alambre	4	250	1...3 min.
# en función del grosor				
Se recomienda precalentar el horno durante 5 minutos siempre que vaya a asar a la parrilla cualquier alimento.				

Para una sola sección superior únicamente: tabla de tiempos de cocción para el asado a la parrilla

Alimento	Accesorio a utilizar	Nivel de inserción	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
Pescado	Parrilla de alambre	4..5	250	20..25 min. [#]
Pollo troceado	Parrilla de alambre	4..5	250	25...35 min.
Chuletas de cordero	Parrilla de alambre	4..5	250	20..25 min.
Ternera asada	Parrilla de alambre	4..5	250	25..30 min. [#]
Chuletas de ternera	Parrilla de alambre	4..5	250	25..30 min. [#]
Pan tostado	Parrilla de alambre	4	250	1...3 min.
# en función del grosor				
Se recomienda precalentar el horno durante 5 minutos siempre que vaya a asar a la parrilla cualquier alimento.				

Para una sola sección grande: Tabla de tiempos de cocción para asar de las comidas de prueba.

Las comidas de esta tabla de cocción se preparan según la norma EN 60350-1 para facilitar a los institutos de control la comprobación del producto.

Alimento	Accesorio a utilizar	Nivel de inserción	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
Pan tostado	Parrilla de alambre	4	250	1..3 min.
Albóndigas de carne (ternera) - 12 piezas	Parrilla de alambre	4	250	25...35 min.
Voítee la comida después de 2/3 del tiempo total de asado.				
Se recomienda precalentar el horno durante 5 minutos siempre que vaya a asar a la parrilla cualquier alimento.				

6 Mantenimiento y cuidados

Información general

La limpieza a intervalos regulares del aparato prolongará su vida útil y reducirá la frecuencia de aparición de los problemas más frecuentes.



PELIGRO:

Desconecte el producto de la red de alimentación antes de iniciar las tareas de mantenimiento y limpieza. Existe el riesgo de descarga eléctrica.



PELIGRO:

Antes de limpiar el aparato deje que se enfríe. Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

- Limpie el producto concienzudamente después de cada uso. De esta manera eliminará los residuos de alimentos con mayor facilidad, evitando que se quemen la próxima vez que utilice el aparato.
- No es necesario utilizar agentes limpiadores especiales para limpiar el aparato. Limpie el aparato con un paño suave o esponja humedecido en agua caliente con un producto limpiador y séquelo con un paño suave.
- Asegúrese de secar bien la placa tras la limpieza y de enjuagar inmediatamente cualquier líquido derramado.
- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloro para limpiar las superficies inoxidable y el asa. Utilice un paño suave con un detergente líquido no abrasivo para la limpieza de esas partes, procurando pasar el paño siempre la misma dirección.



La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza.

No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.



No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.

Limpeza del panel de control

Limpe el panel y los mandos de control con un paño húmedo y a continuación séquelos.

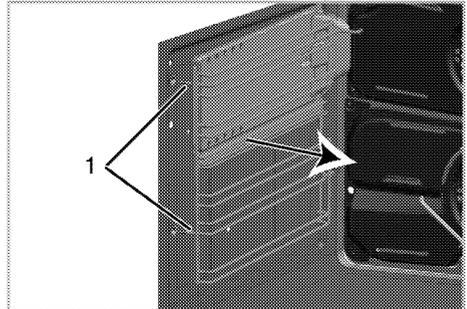


Si su aparato viene equipado con botones/mandos no retire los mandos de control para limpiar el panel de control. Puede dañarse el panel de control.

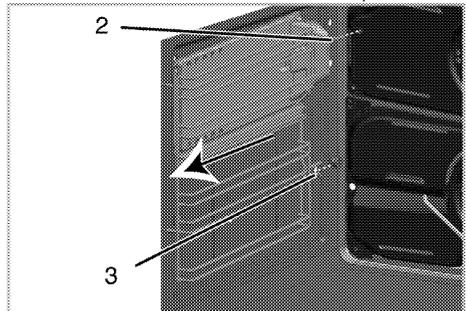
Limpeza del horno

Para limpiar las paredes laterales del horno

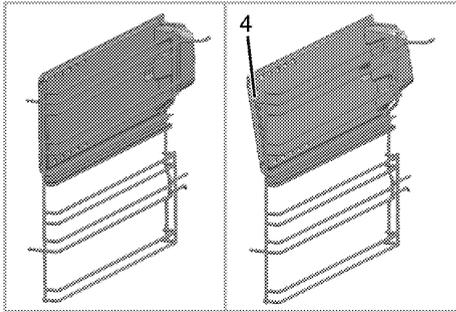
1. Quite la placa de la sección media del horno
2. Tire de la rejilla de alambre contra la pared lateral superior cuando esté conectada y anote el número de pin. (1) fuera de la caja.



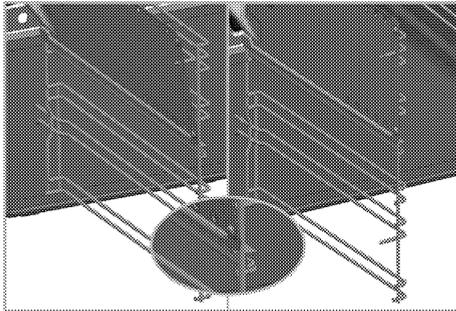
3. Ponga la rejilla de acero hacia sí mismo junto con la pared lateral y quite la rejilla y la pared lateral del horno. Asegúrese de quitar el pin número 2 de su caja en la pared posterior y de quitar la punta número 3 del tornillo de dentro de la pared.



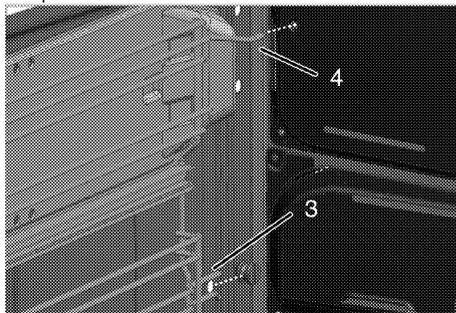
4. Tire de la rejilla de alambre para sacarla del agujero (4) de la pared lateral y separe la rejilla de alambre y la pared lateral.



5. Limpie la rejilla de alambre y la pared lateral con un detergente para lavar platos, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelas con un paño seco.
6. Después del proceso de limpieza, introduzca la punta número 1 de la rejilla de alambre en el agujero (4) ubicado en la pared lateral. Asegúrese de que la placa de la pared lateral esté asegurado en su caja de rejilla de alambre.



7. Fije al horno la pared lateral y el montaje de la rejilla de alambre, de la misma manera que sus puntas (2) pueden entrar dentro de las cajas en el chasis y de la misma manera que la punta número 3 entra en el tornillo ubicado dentro de la pared lateral.



8. Introduzca la punta de la rejilla de alambre (1) en su caja ubicada en el chasis.

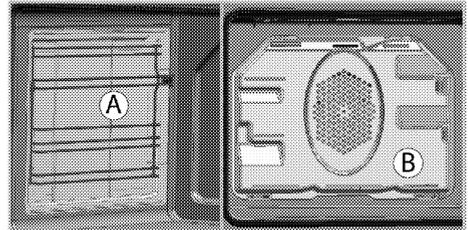


Asegúrese de que el montaje la rejilla de alambre y de la pared lateral esté bien colocada en la caja.

Paredes catalíticas

(Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

Es posible que Las paredes laterales interiores (A) y/o la pared trasera (B) de su producto estén recubiertas de un esmalte catalítico. Las paredes catalíticas presentan un color claro mate y una textura porosa. Las paredes catalíticas del horno no deben limpiarse. Las superficies porosas de las paredes catalíticas se limpian automáticamente mediante la absorción y la transformación del aceite derramado (vapor y dióxido de carbono).



Limpieza de la puerta del horno

Limpie la puerta del horno con un paño suave o una esponja humedecidos en agua caliente con un producto limpiador y séquela con un paño suave.



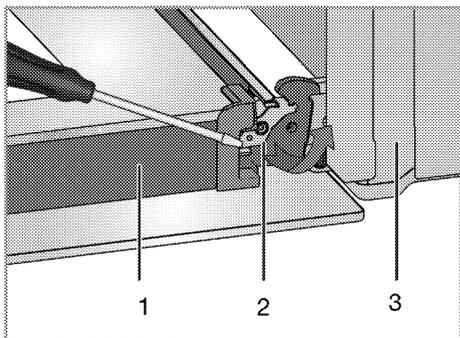
No use limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores afilados de metal para limpiar la puerta del horno. Podría rayar la superficie y romper el cristal.



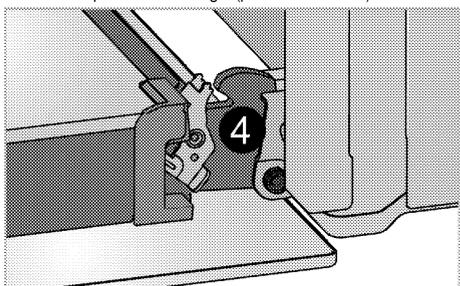
El panel de vidrio de la puerta frontal está recubierto de un material de fácil limpieza. No utilice limpiadores abrasivos, raspadores de metal duro, estropajos o blanqueadores para limpiar el cristal interior de la puerta delantera, ya que pueden rayar la superficie. Tales productos podrían destruir el recubrimiento.

Retirada de la puerta del horno

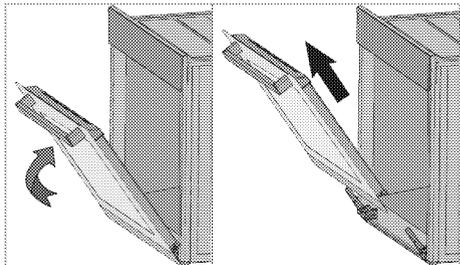
1. Abra la puerta frontal (1).
2. Abra las abrazaderas del alojamiento de la bisagra (2) ubicadas a derecha e izquierda de la puerta frontal haciendo presión sobre ellas hacia abajot y como se ilustra en la figura.



- 1 Puerta
- 2 Bloqueo de la bisagra (posición cerrada)
- 3 Horno
- 4 Bloqueo de la bisagra (posición abierta)



- 3. Abra la puerta frontal hasta la mitad de su recorrido.



- 4. Retire la puerta frontal tirando de ella hacia arriba para liberarla de las bisagras derecha e izquierda.



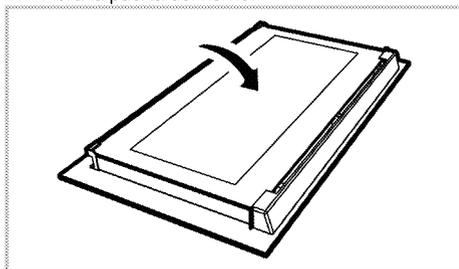
Para volver a colocar la puerta, es preciso aplicar en orden inverso los pasos del procedimiento de retirada. No olvide cerrar las abrazaderas del alojamiento de las bisagras una vez vuelva a colocar la puerta.

Retirada del vidrio interior de la puerta

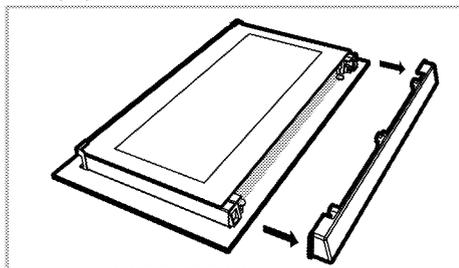
(Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

El panel de vidrio interior de la puerta del horno puede retirarse para su limpieza.

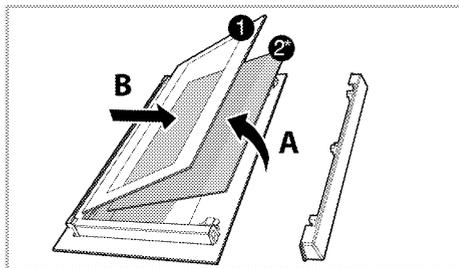
- 1. Abra la puerta del horno.



- 2. Tire hacia usted y retire la pieza de plástico instalada en la sección superior de la puerta frontal.



- 3. Levante ligeramente el panel de vidrio más interno (1) en la dirección A y extráigalo tirando de él en la dirección B, tal y como se muestra en la ilustración.



- 1 Panel de vidrio más interno
- 2* Panel de vidrio interior (Puede que no esté presente en su producto.)
- 4. Si su producto está equipado con un panel de vidrio interior (2); repita la operación para retirar el panel de vidrio interior (2).
- 5. El primer paso para volver a montar la puerta consiste en volver a colocar el panel de vidrio

interior (2). Coloque la esquina biselada del panel de vidrio de forma que descance en la esquina biselada de la ranura de plástico. (Si su producto está equipado con un panel de vidrio interior). El panel de vidrio interior (2) debe instalarse en la ranura de plástico cercana al panel de vidrio más interno (1).

- Al instalar el panel de vidrio más interno (1), asegúrese de que el lado impreso del panel mira hacia el panel de vidrio interior. Es importante asentar la esquina inferior del panel de vidrio más interior (1) en la ranura de plástico inferior.
- Empuje la pieza de plástico hacia el marco hasta que escuche un clic.

Sustitución de la lámpara del horno

PELIGRO:
 Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de que el aparato esté desconectado de la alimentación y se haya enfriado con el fin de evitar el riesgo de una descarga eléctrica. Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

i En este horno se utiliza una lámpara incandescente con una potencia inferior a 40 W, una altura inferior a 60 mm, un diámetro inferior a 30 mm o una lámpara halógena con casquillo tipo G9, una potencia inferior a 60 W. Las lámparas son adecuadas para funcionar a temperaturas superiores a 300 ° C. Las lámparas del horno se pueden obtener de los agentes de servicio autorizados o de un técnico con licencia.

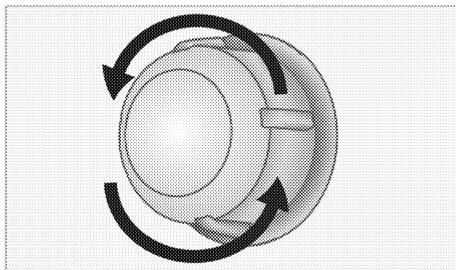
i La posición de la lámpara puede variar con respecto a la ilustración.

i La luz utilizada en este electrodoméstico está pensada para la iluminación de una estancia doméstica. La finalidad de esta lámpara es ayudar al usuario a ver los productos alimenticios.

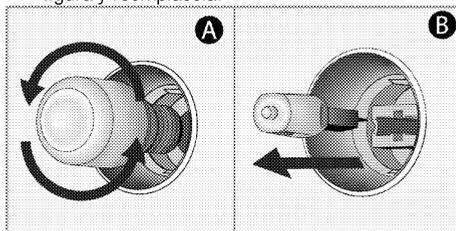
i Las lámparas utilizadas en este electrodoméstico tienen que soportar condiciones físicas extremas como temperaturas superiores a 50 ° C.

Si su horno dispone de una lámpara redonda:

- Desconecte el horno de la red eléctrica.
- Gire la cubierta de vidrio en la dirección contraria a las agujas del reloj para retirarla.



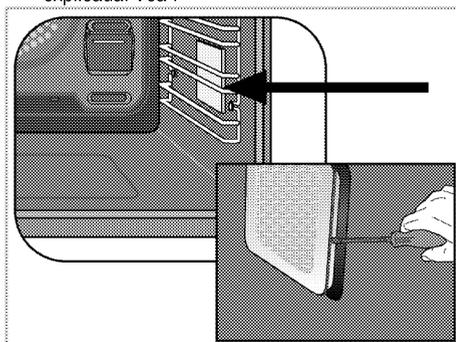
- Si la lámpara del horno es de tipo (A) como la mostrada en la figura siguiente, quítela girándola como se muestra y reemplácela. Si la lámpara es de tipo (B), tire y quítela como se muestra en la figura y reemplácela.



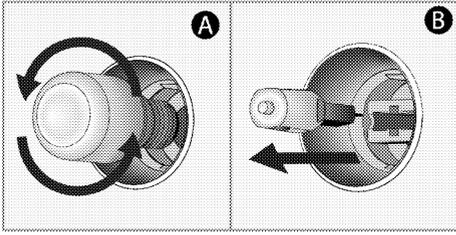
- Vuelva a colocar la cubierta de vidrio.

Si su horno dispone de una lámpara cuadrada:

- Desconecte el horno de la red eléctrica.
- Retire las parrillas de alambre de la forma explicada. Vea .



- Retire la cubierta protectora de vidrio con la ayuda de un destornillador.
- Si la lámpara del horno es de tipo (A) como la mostrada en la figura siguiente, quítela girándola como se muestra y reemplácela. Si la lámpara es de tipo (B), tire y quítela como se muestra en la figura y reemplácela.



5. Vuelva a colocar la cubierta protectora de vidrio y a continuación las parrillas de alambre.

7 Resolución de problemas

El horno emite vapor cuando está en funcionamiento.

- La formación de vapor durante el funcionamiento es normal. >>> *Esto no constituye ninguna anomalía.*

El aparato emite ruidos metálicos durante el calentamiento y el enfriamiento.

- Las piezas metálicas se calientan y pueden expandirse y causar ruido. >>> *Esto no constituye ninguna anomalía.*

El aparato no funciona.

- El fusible de red es defectuoso o se ha disparado. >>> *Compruebe los fusibles contenidos en la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícielos.*
- El producto no está conectada a la toma (con conexión a tierra). >>> *Compruebe la conexión del enchufe.*

La luz del horno no funciona.

- La lámpara del horno está defectuosa. >>> *Sustituya la lámpara del horno.*
- Hay un corte en el suministro de fluido eléctrico. >>> *Compruebe si hay corriente eléctrica. Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícielos.*

El horno no se calienta.

- Es posible que no esté configurada a una determinada función de cocción y/o temperatura. >>> *Configure el horno a una determinada función de cocción y/o temperatura.*
- Hay un corte en el suministro de fluido eléctrico. >>> *Compruebe si hay corriente eléctrica. Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícielos.*



Consulte a un servicio técnico autorizado o al comercio donde haya adquirido el producto si no puede solucionar el problema después de seguir las instrucciones de esta sección. No intente reparar usted mismo un producto defectuoso.